

74. 24 H du 14 novembre 1974, "le by-night des vacherins vaudois pour qu'ils soient coulants à Paris", par J.-P. Mac.

XV Commercialisation - et histoires de vacherins! -

Samuel et Frédéric Rochat, négociants sur la place de Lausanne en 1829, déjà, y vendaient fromages, tommes chevrotin et vacherins. Ils n'y descendaient pas, ainsi que Mac le répète à l'envi, "la hotte sur le dos":

"Il y a un siècle, un Rochat des Charbonnières se rendait chaque semaine à pied jusqu'à Lausanne, la hotte au dos, pour livrer ses vacherins à la laiterie de la rue du Pont. L'aller et retour durait trois jours, avec l'aventure hivernale du Mollendruz à franchir, la fatigue physique, mais aussi, en compensation, la silencieuse obstination combière" #.

Non, Samuel et Frédéric Rochat, ne travaillaient pas de telle manière. Ils louaient les services de David-Louis Rochat qui lui utilisait char et cheval. Char à échelles peut-être, à moins que ce ne fut un genre de cabriolet conçu tout exprès pour cet usage. Mais cela personne nous le dira, car naturellement aucune photo d'une telle épopée ne nous est parvenue, ni même aucun dessin.

Si Lausanne fut longtemps le principal centre d'écoulement des produits fromagers de la Vallée, exception faite pour le gros de la production des gruyères qui était exporté vers la France, très tôt aussi les autres villes du bassin lémanique s'y intéressent.

A titre d'exemple on trouve à Vevey en 1883, bien longtemps il est vrai après que cette ville ait connu notre produit, des vacherins chez les marchands: Ducret, David Cavin, Pasche-courky, Serex-Grobet, Dubuis-Taverney, tous fournis par la famille Charpentier des Charbonnières qui livrait également des comme rçant de la Chaux-de-Fonds et de Genève. Vacherins probablement livrés à Vevey par chemin de fer depuis Lausanne, à la rigueur depuis Croy, ou parfois directement sur place ? La chose ne serait pas impossible. On savait trotter à l'époque!

Donc chars et chevaux pour livrer l'essentiel des vacherins produits et affinés aux Charbonnières et dans les villages proches du Pont, du Séchey et du Lieu. Cela jusqu'à l'arrivée du train au Pont en 1886. Qui ne supprimera toutefois pas dans l'immédiat les transports à l'ancienne sur la plaine, surtout ceux à destination du Pied du Jura qui ne restera vraiment accessibl

que par la route.

Tonnage des produits fromagers transportés par le rail dès
Le Pont pour les cinq années de l'existence du Pont-Vallorbe.

- 1886:	111	quintaux	métriques
- 1887:	1283	"	"
- 1888:	753	"	"
- 1889:	871	"	"
- 1890:	232	"	"

Il s'agit-là cependant de produits fromagers toutes espèces confondues, aucun détail n'étant donné pour le vacherin. Et chiffres qu'il faut considérer avec beaucoup de prudence. L'introduction d'un nouveau système de transport n'offre pas d'emblée tous les avantages que l'on peut en attendre. L'importance du coût des ports n'effraie-t-elle pas dans un premier temps des commerçants qui connaissent la valeur d'un sou et qui de ce fait préfèrent continuer à livrer leur marchandise eux-mêmes ?

Le chiffre de 232 quintaux métriques pour 1890 nous paraît inexplicable. La statistique fut-elle arrêtée avant le 31 décembre 1890, point final du Pont-Vallorbe qui fut alors repris par la compagnie Jura-Simplon ?

Quoiqu'il en soit, les marchands de vacherins utiliseront inmanquablement un jour le chemin de fer. Alors s'imposera des traditions commerciales et des façons de faire qui perdureront jusqu'à nos jours. Avec l'expédition des vacherins en fardeaux de cinq ainsi qu'on a déjà pu le voir. Mais non sans problèmes. Car ces vacherins, qui partaient en wagons en fin de journée pour Lausanne, y étaient à nouveau triés à huit ou neuf heures du soir, si ce n'est plus tard encore, pour être acheminés de nuit sur toutes les gares de Suisse où les acheteurs, grossistes, mi-grossistes ou détaillants, iraient les chercher eux-mêmes le lendemain. Et les boîtes à vacherin, les pliures surtout, supportent mal des manutentions multiples, mais aussi souvent indélicates. Les gens ne savent pas. Ils lancent, ils jonglent, C'est moins que du bois . Et ça réclame. Et personne n'est content. L'affineur encore moins qui fera toujours les frais de cette situation calamiteuse et imparable.

Et ainsi dans toutes les gares de Suisse, tous les jours de chaque saison, et pendant près d'un siècle. Jusqu'à ce que la palette prenne le relais dans la majorité des cas, dans

les années soixante, et offre enfin de meilleures conditions de transport. 200 petits vacherins pour un cadre simple, 400 pour les doubles-cadres.

Arrive-t-il aussi quelques vacherins blancs en gare du Pont, dans ces grandes caisses que l'on servait d'ordinaire pour cet usage, avec une barre passée dans deux taquets métalliques et que l'on portait à deux du fait de leur poids ? Apparemment très peu, puisque l'essentiel de la fabrication se donnait dans les laiteries du Pied du Jura sans lien direct avec le chemin de fer, plus facilement avec chars et chevaux, et bientôt par camion.

En 1886 le chemin de fer permet ainsi à la Vallée de s'ouvrir mieux encore, non plus seulement sur Lausanne et les villes de la côte, mais aussi sur toutes les capitales et villes importantes du pays.

En 1902 la maison Rochat-Golay du Pont expédie à : Lausanne, Renens, Ponts-de-Martel, Chaux-de-Fonds, Le Locle, Neuchâtel, St-Blaise, Chailly sur Clarens, Leysin, Vevey, Montreux, Avenches, Aubonne, Bursins, Payerne, Peseux, Genève, Fribourg, Bienne, bref partout en Suisse romande. Excepté dans le Jura bernois où le vacherin ne pénétrera pour dire jamais, dans le Valais où ils ne le connaissent guère et sur Fribourg où ils n'en mangent point

A l'étranger quelques-uns vont à Bucarest, d'autres, accompagnés de fromages, à l'école suisse d'Alexandrie.

Mais pour l'essentiel, on l'a vu, expéditions sur Vaud, Genève et Neuchâtel.

Il en est de même probablement pour tous les autres marchands.

Le marché suisse-allemand ne s'ouvrira réellement que dès la première guerre mondiale grâce aux coupons de rationnement qui permettaient d'obtenir 200 grammes de vacherin à la place de 100 grammes de gruyère. Belle aubaine où l'on utilisait le vacherin comme fromage à tartiner qui remplaçait en quelque manière le beurre. Idem pendant la seconde guerre mondiale. Grosses commandes qui n'eurent guère de suite dès que les rationnements cessèrent.

Les parts du marché propre à chaque canton sont, en 1951-1952:

I	Lausanne	48 %
II	Genève	17 %
III	Neuchâtel	13,5 %
IV	Valais	1,4 %
V	Fribourg	0,7 %
VI	Berne Soleure	7,6 %
VII	Bâle	4 %
VIII	Zürich, Lucerne Garis, Grisons	7,5 %
IX	Tessin	0,3 %

Chiffres qui n'avaient du que peu changé dès le début du siècle, exception faite pour les périodes de rationnement. Qui évolueront peu à peu cependant. Les marchés de Vaud, Genève et de Neuchâtel arrivant à saturation, une progression des ventes ne pouvait plus se faire en Suisse que sur le Valais, Fribourg et sur la Suisse-allemande.

Cette progression se fit aussi, dès les années 1960, grâce à une vente accrue de par la multiplication des super-marchés, mais aussi grâce aux exportations. Qui, si elles étaient une réalité à la fin du XIXe siècle déjà, avec des formalités apparemment très simples, infiniment plus qu'elles ne le furent par la suite, ne devaient pas porter sur des quantités importantes. Opération de prestige plus que de gain, excepté peut-être sur la France, pays gros consommateur de fromages, qui constitua toujours un partenaire privilégié de la Suisse en ce domaine.

L'exportation progressa surtout dans les années 1970, avec les 100 tonnes dépassées lors de la saison 1971-1972 où les ventes à l'étranger atteignirent 127 020 kilos, dont 118 960 sur la France, 6302 sur la Belgique, et le reste à répartir en quantités insignifiantes sur les autres pays d'Europe et sur les USA qui en consommèrent 240 kilos soit approximativement un millième de gramme par habitant!

Paradoxalement la France, quoique elle-même productrice de vacherins avec les fabrications du Haut-Doubs, fut toujours notre meilleur client. Et quand bien même les taxes imposées à la frontières faisaient du vacherin suisse un pur

produit de luxe qui put se négocier au détail sur le marché parisien à plus de 100 ff. le kilo. Seule la bonne qualité de ce produit, établissant ainsi une solide renommée, dans un premier temps au détriment même de la production française, put autoriser des ventes si fortes qui allèrent jusqu'à libérer dans le meilleur des cas le marché intérieur de plus du 15 % de la production totale:

1968-1969	57105 k:
1969-1970	45359
1971-1972	92688
1971-1972	127020
1972-1973	113065
1973-1974	99502
1974-1975	74682
1975-1976	126889
1976 -1977	118900
1977 -1978	117806
1978 -1979	91051
1979 -1980	119884
1980 -1981	137165
1981 -1982	140624
1982 -1983	159308
1983 -1984	161904
1984 -1985	154520
1985 -1986	133610
1986 -1987	162898
1987 -1988	

Cette exportation : ne put naturellement pas être autorisée sans certaines compensations:

"La Suisse ouvrirait des contingents pour le vin, les fruits, les légumes et les fleurs communautaires assortis de certains aménagements des calendriers d'importation. En échange, la CEE consentirait quelques avantages à des produits typiques de l'agriculture helvétique. On a parlé notamment du vacherin, mais il existe encore des réserves communautaires à l'égard de cette concession".⁷⁵

⁷⁵ Pierre Collet, "CEE: la Suisse entre la poire et le fromage", 24 H, du mardi 18 juillet 1972.

Retour au marché suisse. Où les acheteurs de vacherins, grossistes*, mi-grossistes ou détaillants nous posent problème. Nous avons toujours vécu le vacherin de l'intérieur. Comment ceux-ci l'appréhendaient-ils ? Comment aussi le traitaient-ils une fois sorti de nos caves ?

Il doit être certain qu'ils ne voyaient pas arriver ce produit sans déplaisir. Car voici, dès les premiers jours d'octobre, les consommateurs se ruent sur ce fromage saisonnier. Odeur de feuilles mortes . Spécialités qui dès lors, en raison de son succès, en dépit des méventes occasionnelles dues à des températures parfois trop élevées, leur assurent une augmentation notable de leur chiffre d'affaire.

On les devine donc, le sourire aux lèvres, qui coupent les ficelles des fardeaux qu'ils sont allés chercher à la gare. Et qui ouvrent les couvercles pour découvrir avec attendrissement des croûtes fines et rosées, avec les trois plis réglementaires et des pâtes onctueuses qu'ils tâtent avec délicatesse en dépit de leurs bons gros pouces. A moins que ce ne soit la consternation parce que les vacherins sont au contraire aussi durs que le bois de la forêt d'où ils proviennent.

Il est donc arrivé celui-là, onctueux, savoureux, délicieux. Ah! l'odeur qu'il doit avoir laissé dans son sillage tout au long de son beau voyage! Des caves de l'affineur à la table du consommateur. Mais comment pourrait-on la décrire, si elle évolue avec les quantités, n'étant plus la même pour un vacherin seul dans une cuisine, que pour un régiment de fardeaux dans un wagon, ni même un bataillon de ceux-ci dans un entrepôt ?

Mais déjà se pressent dans les magasins les ménagères qui les enfilèrent dans leur caba. Miracle toujours renouvelé qu'un acheteur choisisse votre produit et non pas celui d'à côté, et cela en dépit de son prix élevé. Geste rituel qui prouve sa véritable popularité .

Oui, c'est octobre, le vacherin est enfin arrivé. Et tous dans ce pays, alors qu'on le sait là, se réjouissent du soir où enfin, pour la première fois de l'année, en famille, trompettes sonnez, ils pourront y mettre le couteau!

Tout cela vaut bien un poème!

LE VACHERIN

Parlez-moi du bon vacherin
Du vacherin des Charbonnières,
Car son arôme souverain
Enfonce l'art des cuisinières !

Dans ta boîte ronde, coulant
Par maint endroit d'où sort ta crème,
Vacherin, fromage excellent,
Tu m'apparais comme un poème...

Et quant t'entame la cuiller
De fer, ainsi que veut l'usage,
Je sens presque des pleurs mouiller,
De gratitude, mon visage.

Je goûte, j'y reviens encor,
Sans me lasser, je continue,
Tandis qu'à ce jeu, du Mont-d'Or,
Le disque toujours diminue.

Point n'est besoin d'un million
Pour arroser ce mets sublime,
Car même au crû de Gollion,
Sa saveur sait gagner de l'estime.

Enfin mon regard hébété
Contemple la boîte aux flancs vides,
Et mon estomac dilaté
Croît enserrer..... les Pyramides ! 76.

Vacherins que les plus modernes de ces grossistes sont allés chercher directement sur place à la Vallée qu'ils profitent de redécouvrir, éblouis par ce paysage d'automne ensoleillé, alors que la plaine est dans le brouillard. Ou au Pied du Jura. Car ne l'oublions pas, là aussi, se tiennent des marchands de vacherins qui, autant que les autres, ont ce que l'on pourrait dire la fibre, la passion!

76. Rimes vaudoises lues à Genève le 20 janvier 1910, par Alfred Dufour, et éditées dans une plaquette: "Tsi No", Genève, A. Eggismann & Co, Editeur, 1 Rue Centrale 1, 1910.

On a souvent dit qu'un vacherin ne pouvait être bien affiné qu'en altitude. Pur propos de journaliste. La température des caves en automne certes ne doit pas être excessive, mais ce qui compte avant tout, c'est la qualité de base du produit, un vacherin mal fabriqué ne pouvant en aucun cas vous en donner un bon sur la table. Et l'air, dans tout ça, n'y étant pas pour grand chose.

Ce qui m'empêche pas certains marchands de préférer le lieu d'origine, quand bien même la plupart de ces vacherins-là proviennent du Pied du Jura. Car la Vallée qui n'a que cinq ou six laiteries sur plus de septante qui fabriquent du vacherin à l'époque, comment pourrait-elle vous en commercialiser plus des deux tiers ?

Ces grossistes en prennent donc des mille et des cents que les affineurs ont réussi à préparer, véritable tour de force, en travaillant la moitié de la nuit. Pour ceux-là le vacherin est plus qu'un appoint. C'est un produit vital pour leur entreprise. Ils sillonnent le pays où ils vont partout, dans tous les villages qui se nichent parfois au creux de si jolis vallons.

Le vacherin c'est donc aussi un peu leur métier. Les acheter, en gérer les stocks et les soigner. On les voit qui en soulèvent les couvercles et lavent les croûtes. Où s'est formée à nouveau après deux ou trois jours, même au frais, une épaisse moisissure blanche. Mais on s'en rend compte rien qu'à les observer, les soins... ce n'est pas vraiment leur affaire. Ils ont peine à s'y mettre. Ils y attachent trop peu d'importance. Ils lavent à grande eau pour leur faire regagner du poids. Parce qu'un vacherin sorti des caves, il sèche. Mais trop d'eau, c'est la mort de l'odorum lactis qui ne se reformera plus. La croûte sera désormais brillante, voire gluante. Et le vacherin lui, dans son ensemble, n'aura plus aucune façon.

Encore une semaine et deux ou trois bons lessivages de la part de ces soigneurs non patentés, et l'affineur pourra le prendre en retour, lui et quelques autres congénères tout aussi mal traités. On vous les lui met en général dans un petit carton. Ça lui fait bien du plaisir, surtout quand le carton n'est pas si petit que ça ! Des retours dont on ne sait naturellement pas que faire. Ceux-là, carrément pour les renards, les humains ne pouvant décemment se résoudre à tout manger !

Non, Messieurs les grossistes, ou vous qui avez affaire à ce produit dès qu'il est sorti de sa cave, les vacherins ne se traitent pas comme ça, dzim, dzam! Il faut savoir, il faut sentir. Il faut comprendre une croûte, la respecter, presque lui parler. C'est à vrai dire plus délicat, infiniment plus que la peau d'une zoulie dame!

Grossistes et détaillants partout dans le pays pour écouler notre production. Mais aussi petits revendeurs. De premier choix parfois, de second le plus souvent. Car cette marchandise-là existe aussi. Grosso-modé un 5 %. Souvent plus. N'allez surtout pas croire les rapports officiels qui vous trompent. Non délibérément. Bien plutôt à cause des affineurs. Qui ont leur fierté et qui ne veulent pas qu'on sache qu'ils ont de la mauvaise marchandise, de la gogne, dans leurs caves. Alors nos gérants diraient: "ils minimalisent". C'est leur terme désormais. Ils s'y cramponnent. Ils vous le sorte à tout propos!

Donc les affineurs s'en tiennent à un chiffre donné, approximativement toujours le même. Juste que ça ait l'air vrai.. Car lequel d'entre eux reconnaîtrait-il les faiblesses certaines de ses fabricants ? Aucun. Si ce n'est celui-là qui, lors d'une assemblée, révéla en toute franchise un bon 17 %. Ça lui avait "ruppé" tout le bénéfice de la saison. Chose que bien entendu personne ne voulut croire. Car il faut le dire, il s'agit-là d'un chiffre à l'écoute duquel un gérant de Centrale de vacherin Mont d'Or vous tomberait raide mort. Comment, se débattre autant pour un si piètre résultat ?

Abordons juste en passant cet important problème des II^{ème} choix.* Dont la proportion sera toujours et quoiqu'on fasse, difficilement mesurable. Car quels critères adopter pour déterminer si un vacherin mérite de rester dans la première catégorie ou si au contraire il doit passer dans la seconde ?

Il n'en reste pas moins qu'une forte proportion de vacherins, plus encore autrefois qu'aujourd'hui, qui aurait du être objectivement déclassée, de par des défauts trop évidents, tel celui par exemple d'être dur au milieu et clair sous la croûte, a été écoulée en première qualité. L'art du producteur de vacherins étant, tout en respectant malgré tout une certaine étique, d'écouler aux meilleures conditions autant de marchandise impeccable que de moindre. Inutile de se récrier. La situation

est assurément pareille dans les autres milieux de produits alimentaires. Etre trop exigeant, plus royaliste que le roi, c'est proprement scier la branche sur laquelle on est assis. La perfection n'étant pas de ce monde ni ne pouvant être d'aucun.

Ceci étant précisé, je me permets de m'avancer un peu, quitte à me faire taper sur les doigts, et de dire que souvent ce ne fut pas seulement le 17 % de cette honorable marchandise qui aurait pu prendre place dans le coin des déclassés, mais le 33 %.

Il n'en fut pas ainsi, heureusement en un certain sens, c'est que les affineurs . tenaient non pas seulement à subsister, mais aussi à vivre.

Et si maintenant, connaissant le problème, de temps à autre vous trouvez que votre vacherin n'est pas tout à fait ce qu'il devrait être, ne vous plaigniez pas trop. C'est un produit extraordinaire sans doute, mais dont la qualité ne peut être assurée à 100 %, et cela malgré tous les progrès technologiques et tous les soins que ses producteurs lui vouent. Un produit qui en quelque sorte reste artisanal, avec les avantages et les inconvénients que cela implique. Et dont le traitement ne pourra jamais, et en aucun cas, être mis sur ordinateur! Il colpo di mano, ancora et sempre!

* * *

De telle manière à l'automne, sans même qu'on leur ait rien dit, parce que c'est la saison et qu'ils sentent à distance des vacherins qui ont juste un défaut de croûte ou qui sont un peu trop faits parce que "ça n'a pas tiré", reviennent les marchands de deuxième. Qui ne sont pas des marchands ordinaires. On les renifle à distance. Rien qu'à voir leur bobine on sait ce qu'ils voudront. D'emblée on s'en méfie un peu. Des spéciaux pas toujours très franchem. Ils ravaudent. Et en plus ils risquent de mal payer, ou pas du tout. Ils ont toutes les excuses quand cela leur arrive. Ils ont oublié le crapaud... beau crapaud toi-même! Ils ont le gamin qui est malade, leur moteur a lâché, hier, justement, alors qu'ils venaient de se décider à monter à la Vallée. C'est nous les fautifs en quelque sorte! Et puis il y a les impôts. Ils viennent d'ailleurs juste de faire le versement pour ceux de la semaine dernière. Qu'on attend toujours. Et puis quoi, on vous les paiera bien quand même, vos vacherins. Ce n'est pas de l'or, on est pas des bandits!

Pas des bandits... Nous on est trop bonne pâte*. On finit toujours par céder, on s'apitoye avec eux, on a presque la larme à l'oeil. On ne veut quand même pas priver le gamin de soins et de remèdes. Commerçants d'accord, mais pas bourreaux.

Combien qu'un jour on ne reverra plus ? Qui finiront à l'Office des poursuites ? Qui nous feront sauter un pair* de milliers de francs ?

Mais les meilleurs, la crème des marchands de deuxième, les nôtres, ceux qu'on connaît depuis toujours et qu'on apprécie vraiment, parce qu'en plus ils nous rendent un sacré service, quel poème ! Tenez, Roland Rochat, que vous avez vous aussi peut-être connu. A la Vallée ou à la ville où il descendait. Et où il allait surtout dans les bistrots populaires. Là où ils n'effrayait pas les clients qui auraient pu se demander d'où sortait un tel gaillard. Avec un gabarit et un bagou pareils ! Ils y entamait un gros. Il faisait des noces* de pain sur lesquelles il mettait une bonne ration de vacherin, plus coulant est mieux. Et hardi petit*, mesdames et messieurs, goûtez-moi ça. Avec un verre de vin. Du vrai vacherin de la Vallée, et du bon, pas de la camelote, du comme vous n'en avez jamais mangé.

Et ça marchait, et il vendait. Y en avaient parfois des que ça n'enchantaient guère, un baratin pareil. Ceux-là le Roland, il les sentait - t'es pas content ? tu me fais la gueule ? t'es peut-être trop bien habillé pour goûter à mon vacherin et pour en remporter un sous le bras, hein ? - Ils ne l'indisposaient guère. C'est pas lui qui voulait se laisser impressionner par des miquelets* pareils !

Peu exigeant sur la qualité il prenait le tout. Si vous vouliez en mettre un vraiment pas présentable de côté, il vous l'arrachait des mains.

- Mets-le au moins par dessus. C'est pas tous les jours que tu me fais des cadeaux, espèce de grand radin*, va !

Une fois qu'il n'y avait rien pour lui, exceptionnellement, car il faut bien le dire, ça n'arrivait presque jamais, avec la plupart du temps du tout venant plein des caisses, il s'écria :

- Tu me les caches, charogne ! Sors-les moi !

Il était en manque. Ça l'aurait obligé à aller chez les

concurrents. Ca le dérangeait. Il ne pouvait pas croire qu'on avait rien. Il nous poussait dans la cave pour aller y voir de lui-même!

Il les avait à 3.- le kilo. Jamais plus. Evidemment, on ne les traitait pas beaucoup. Cependant, plus bas dans les prix, on ne pouvait pas descendre. On préférait les jeter. Ou aller les mener aux renards sur les pâturages. A ce stade d'ailleurs ce n'est plus du commerce, c'est de la charité!

Et pourtant, pourtant oui, je m'en souviens maintenant, plus bas je crois bien qu'on y allait encore. Avec Martin de Monthey. Il prenait tout lui aussi. On lui en envoyait des palettes pleines quand Roland ne pouvait plus suffire avec la caisse qu'il prenait à chaque fois, invariablement, réglé comme une horloge combière. Camille Martin, lui, il en bourrait ses entrepôts et son corridor. Toujours surchargé quand vous lui téléphoniez. Les concurrents qui venaient juste de lui en envoyer des quantités invraisemblables, des doubles - palettes, eux. On avait presque des complexes! Ca lui permettait de baisser encore un peu les prix. "Ca ne tire pas", disait-il dégoûté au bout du fil. "Je ne sais vraiment plus qu'en faire". Il n'y avait donc pas que nous qui avions des deux-èmes plein les caves. "J'en ai bientôt dans mon jardin, dans ma chambre à coucher. Envoyez quand même".

S'il pleurait, il ne refusait pas souvent, même jamais.

Alors vous lui expédiez le tout. Avec la facture. Qui ne l'intéressait pas du tout. L'ouvrait-il seulement? "C'est moi qui taxe", nous disait-il. Inutile de réclamer. Ca payait tout juste la boîte, même pas le transport. Pourquoi alors dans de telles conditions continuions-nous à lui livrer? Pour le folklore, Mesdames et Messieurs, uniquement. Parce que dans ce métier plutôt morose, Martin, avec ses prix de misère et ses facons sans façons, il nous faisait quand même bien rigoler. Un parfait sujet de conversation pour nos veilles d'emboitage, où on se demandait sincèrement où il pouvait bien les vendre, tous ces rossignols*. La classe minima. Presque une insulte à ses concitoyens. Dans les vallées reculées de son canton selon toute probabilité, là où il n'allait qu'une fois tous les dix ans! J'exagère. Ils étaient bien bons ces vacherins, ils avaient juste un petit, un tout petit défaut de croûte!

En fait et malgré tout, Martin fut là-bas notre seul véritable ambassadeur. Il y a fait connaître notre produit. Il créé mieux qu'aucun autre le marché valaisan.

Et c'est aussi cela le commerce. Des aspects que vous ne trouverez jamais dans les rapports officiels, ni même dans les livres consacrés aux fromages. Où l'on se garde bien de vous en révéler les dessous. Des hommes de tous caractères, mais avec au moins deux qualités indispensables, indissociables: la première, celle d'aimer le commerce, envers et contre tout, et la seconde celle de ne pas avoir peur d'enfisiquer* le client de temps à autre!

Certains ont dit que les affineurs pratiquaient déjà cette formule à la fin du siècle passé. Et qui, quand ils descendaient à Lausanne, au passage, dans les villages paysans, écoulaient les moindres* pour ne livrer que le surchoix aux belles dames guindées du marché de la Riponne. Je parie qu'on retrouve toujours les mêmes!

On sait en tous cas de façon précise que les Charpentier, eux, fin XIXème, faisaient régulièrement le tour de la Vallée. Formule qui donnait de bons résultats. Ainsi le 27 décembre 1888 ils y vendent 33 boîtes sur 34. Les fêtes déjà stimulent les ventes. Sur Vallorbe, par contre, résultats plus mitigés, avec une fois 8 boîtes de vendues sur 29 et une seconde fois seulement 5 de vendues sur un nombre indéterminé. Le goût des Vallorbiens pour le vacherin n'apparaît pas encore. A moins que leur réserve ait tenu à ce que: De l'air de la Vallée... méfie-toi le matin et le soir, mais du Combier* toute la journée!"

On se souvient de même qu'en ce siècle, quand la saison tournait court et qu'il restait trop de marchandise dans les caves où les vacherins faisaient de grandes chandelles en bas les tablards, que des affineurs allaient aussi de village en village vendre leur produit. En plaine de préférence, là où la clientèle est moins exigeante.

Quelle aventure que celle du vacherin. Il faudrait décidément tout le volume d'une encyclopédie pour la raconter. Profession qui n'a son pendant nulle part ailleurs dans le monde. Avec un fromage qui se mûrit, qui s'altère, qui vit. Et des ventes qui restent imprévisibles, évoluant suivant la saison et le temps qu'il fait.

"C'était le printemps, le laitier de l'Orient avait fabriqué des vacherins un peu trop longtemps et, avec le réchauffement du temps, l'affinage allait trop vite et il n'arrivait plus à les vendre. Un jour il voit passer Vigan, il lui en donne un qui aurait pu aller tout seul chez lui! Vigan, tout heureux de l'aubaine, s'empresse d'emporter son vacherin. Quelques jours plus tard le laitier rencontre à nouveau Vigan et lui demande: "As-tu mangé ce vacherin? Était-il bon?"

"Oh! oui, je l'ai mangé, mais j'ai éteint la lumière!"

Si certains de ces marchands de deuxième que nous, avec cette austérité propre à Samuel Golay qu'on découvrira en fin de volume, nous regardions un peu de coin, furent dans le métier de simples amateurs, des étoiles filantes, d'autres par contre, je cite à cet égard Auguste Rochat dit Misère, firent de cette profession une véritable épopée.

Sur la fin, motorisé, il en bourrait sa mini-commerciale jusqu'au toit, jusqu'à la boîte à gants! Juste la place pour plier son grand corps sur le siège avant. Il descendait lui aussi en plaine. Il se plaçait à la sortie des usines. Pas des petites entreprises familiales, des grandes boîtes du genre Câbleries de Cossonay, avec peut-être cinq cents ouvriers. Il installait son stand. Il y était connu. Pas besoin de réclame que lui-même, sa bagnole et ses vacherins. Il y allait surtout à la fin du moins, quand les ouvriers ont reçu leur paie. Il en écoulait des dizaines, voire des centaines de cette manière, des petits, des moyens voire des grands. Des quantités absolument invraisemblables. Il débourrait* les caves de ses plus gros fournisseurs qui n'avaient que lui dans les cas vraiment difficiles, avec des lots entiers avaient mal tournés.*

Lorsque le mois d'après arrivait, un type qui n'avait pas été content de ceux qu'il avait eus, durs comme de l'os, ou au contraire à moitié faisandés, qui avaient empoisonné toute la maison, pas de problème, et surtout pas de quoi se battre pour ça. Un détail. Il remplaçait sans discuter, il en remettait même un par dessus pour faire bon poids. Et l'autre, le client, il pouvait repartir heureux, le sourire jusqu'aux oreilles!

77. Marcel Golay, "Quelques bonnes vieilles histoires de la Vallée", Le Pèlerin, 1990, p. 34.

Il avait toujours de la réserve pour tenir un siège. Pourtant plus vite ce serait écoulé, mieux ca vaudrait. Pour la voiture surtout! Faut pas hésiter dans ces situations-là. Ne pas lésiner. Savoir perdre à l'occase pour mieux gagner. Etre large surtout. Ce n'est pas une affaire d'épicerie. On ne va pas vous les peser avec une balance de pharmacie, ces vacherins. De la grosse graine. Des rossignols. Et pour les liquider ceux-là, il n'y a que cette manière. Le marché traditionnel n'en veut pas, et n'y peut rien d'abord. Il y a longtemps qu'on le dit, les gens sont trop gâtés, ils crachent sur la nourriture, ils mériteraient de crever de faim. Alors voilà, ne reste que le populaire, usines ou bistrots de banlieues. Ouvriers en bleus de travail, de ceux qui n'ont pas peur de salir leur veste en rentrant à la maison, chez la bobonne! avec deux vacherins, un sous chaque bras qui laissent leur trace bien visible tout au long du parcours.

Je cite encore Maurice Quillet dans les petits revendeurs. Parce que d'un tout autre genre. Qui court son pays broyard. Vélo et sac au dos. Instituteur défroqué. Y a pas de mal à le reconnaître. Je le suis presque aussi. On peut presque se donner la main, lui et moi. Il préfère le tout premier choix.

Il ne va pas se compromettre avec de la marchandise douteuse. C'est le Mozart du vacherin! Un colporteur à la langue de velours. Connu de Payerne au Vully. Courtois, le sourire aux lèvres, qui a fait d'un proverbe musulman sa devise: "N'oublie pas de visiter ton prochain, car les épines et les ronces tapissent le chemin où l'on ne passe jamais".

Il a été fossoyeur, il a accordé des boîtes à musique, puis il est monté à la Vallée de Joux qu'il a aimée et où il arrachera longtemps des racines de gentianes pour Adrien Rochat. En saison il vend des vacherins des Charbonnières et des tommes au lait cru du Séchey. Qu'il vient acheter sur place, en train. Dont il parfume agréablement les wagons avec son sac bourré jusqu'aux lanières. Fidèle à cette région dont il est devenu en quelque sorte l'ambassadeur dans son pays natal, la Broye. Hélas, Maurice Quillet dit aussi Mozart, vient de nous quitter. Un client que l'on ne reverra pas. La fin d'une époque. Un coup au coeur.

Mais rendons aussi hommage pour finir à celui que nous appellerons aujourd'hui Tenisch. Lui aussi un spécimen rare.

Une figure, comme on dit. Ancien chauffeur de poids lourds qui dut abandonner le métier à la suite d'un accident qui le laissa avec deux jambes complètement paralysées. Il conduit quand même. Une DAF. Il lui faut un bon quart d'heure pour s'en extirper. Lui et ses deux béquilles sur lesquelles il s'appuie à mort pour gagner notre local de vente où il s'assied aussitôt, là, sur un tabouret, près du fourneau dont il a besoin de la chaleur. Pour nous tenir compagnie et nous faire la conversation pendant que nous lui préparons ses vacherins.

Il ne fait pas dans le deuxième choix, lui. Il n'en a pas besoin. Au prix où il les vend! Prix qu'il inscrit sur le couvercle. Au feutre ou au stylo. Il n'a pas de balance. Il fait ça à l'arraché, au pifomètre*. Tout juste si de temps à autre il ne se trompe pas d'un zéro. Ça le fait bien rire!

Des vacherins, il en reste parfois dans son coffre alors qu'on va y placer nous-même la caisse ceux qu'il vient d'acheter. On regarde un peu leur allure après quelques jours; ils sont durs comme du béton. Dieu sait combien de nuit ils ont passé dehors. On s'intéresse aux prix. On manque de tomber à la renverse. Ah! si le gérant savait ça, tra la la! En revenant dans le local de'emboitage où il se tient toujours, bien près du feu dont il absorbe la bonne chaleur, on ne peut s'empêcher de lui dire:

- Dîtes-donc, vous n'y allez pas avec le dos de la cuillère avec les prix!

Ca ne l'émeut pas. "C'est la bonne oeuvre", précise-t-il avec un petit sourire qui en dit long, ou même avec un rire qui est franchement celui d'une bonne canaille!

Il nous raconte ses histoires. Il court le canton par tous les temps. Une fois le voilà pris dans les neiges du Mollendruz. Seul, il ne peut rien. Alors il attend. Personne ne viendrait, qu'il se gélèrait, là, sur son siège, sans pouvoir rien faire. On le retrouverait au petit matin, tout dur, comme un glaçon. Ça aussi, ça le fait sourire. Il n'en fait pas une maladie ni rien du genre. Pas de quoi en faire un drame.

Il a un cran du diable. Il prend les choses en philosophe. Bien qu'on sente parfois quand même, que c'est dur la vie, quand on est comme lui. Il ne dit rien cependant. Juste une rigolade un tantinet moins bien envoyée. Ça sert à quoi de pleurer d'ailleurs ?

Pleurer, dans cette dienne de vie, c'est crever!

Il va lui aussi dans les villages de plaine. Car la plaine, c'est une vérité qu'il faut dire, dégage plus d'humanité semble-t-il que la montagne. Les gens de la campagne comprennent mieux, sont plus larges. Il ne se déplace même pas. Il ne le peut pas d'ailleurs. Il klaxonne simplement. Il ouvre la vitre et gueule:

- C'est Tenisch.

C'est devant les fermes où il s'arrête le plus volontiers. Car les immeubles, les marchands ambulants, ça ne les intéressent pas. Ils s'y font recevoir comme des chiens dans un jeu de quilles. D'ex-citadins qui vous claquent la porte au nez, que la simple odeur de votre fromage répulse. Avec plus rien d'humain, plus rien de supportable, des affreux. Des bourgeois!

Alors là, devant les maisons, il attend le temps qu'il faut. Et si ça ne vient pas, il relaxonne et repousse une bouellée.*

- C'est Tenisch!

Il y a toujours quelqu'un qui sort finalement alors que le chien aboie comme un désespéré devant sa niche, attaché avec une chaîne de char tant il est gros. On ne résiste pas au klaxon, ne serait-ce que pour voir quel est l'abruti qui vous ameute ainsi tout le quartier.

Mais lui, ils le connaissent, ils s'apitoyent sur son sort.

- Tu sais, celui qui est infirme et qui vend des vacherins!

Ils savent en plus qu'il a une famille, une très jolie femme et une gamine. Il faut bien qu'il gagne sa croûte, sa vie. L'AI ça ne suffit pas, c'est la misère.

Alors ils s'approchent. Lui il reste assis sur son siège. Ce sont les clients qui ouvrent le coffre à l'arrière et qui choisissent. Puis qui viennent régler à l'avant. Ils font bien un peu la grimace, à cause du prix, mais le goût du vacherin la leur fera rapidement passer! Et puis c'est Tenisch, tu sais, celui qui est infirme... c'est la bonne oeuvre. Mieux vaut encore ça qu'une collecte.

- A votre bon coeur, m'sieu-dames, le seigneur vous le rendra!

Il ne le dit sûrement pas, mais il le pense.

Il a fait ce commerce combien de temps? Deux, trois ans? Une saison on ne l'a plus revu. Etait-il resté coincé

l'hiver précédent quelque part dans le canton, par une épouvantable journée d'hiver, seul entre deux villages, dans un talus dont il n'aurait jamais pu ressortir ? C'est possible, avec lui, tel qu'on l'a connu, c'est même presque une certitude!

Cette vente hors circuit, la plus typique, la plus particulière, comme aussi la plus riche de relations humaines aura été immortalisée par Gustave Roux qui prit là les seules photos couleur de Ramuz que l'on connaisse. Qui montrent notre grand homme, un rien dandy, au coeur du vignoble vaudois qui découvre les vacherins qui lui sont offerts par un marchand ambulant de ce genre. Quadruple poésie. L'art du photographe qui est aussi poète, l'écrivain, la beauté des vignes et la saveur de notre vacherin. Plus vaudois tu meurs!

Tandis que d'en bas, dès que fut la voiture, montaient aussi des promeneurs:

"Et le dimanche après-midi, balade dans la petite Citroën. A l'arrière, Germaine dans son berceau. On se retourne souvent pour la voir. Elle aime ce ronron du moteur et hurle quand on s'arrête. Le Molendruz, une halte aux Charbonnières pour savourer le vacherin qu'ils ont là-haut" 78.

78. Benjamin Vallotton, "Ferre à vendre", Lausanne, 2ème édition, 1953, p. 92.

XVI La centrale du Vacherin Mont-d'Or

Organisme autour duquel gravitent dès sa création quantité de personnalités du monde laitier. Bien que la plupart de ces hommes, très connus dans ce milieu sur le plan cantonal, parfois même national, aient rempli leur fonction de façon consciencieuse, leur influence sur l'histoire du vacherin reste faible. S'ils ont tous, d'une façon ou d'une autre, fait marcher la Centrale, s'ils en ont huilé les rouages, ils n'en ont pas changé la ligne historique. C'est la raison pour laquelle peu d'entre eux seront cités. On les retrouvera tous cependant en une liste générale qui figurera à la fin de l'actuelle étude.

Il n'en sera pas de même pour ces quelques figures de proue, véritables pionniers, dont le rôle fut essentiel, d'une part pour fixer les bases mêmes de la Centrale, d'autre part pour en affiner les structures au cours de son histoire. On les retrouvera abondamment au cours des pages qui suivent.

La Centrale du vacherin Mont-d'Or a été créée et organisée dès l'été 1951 suite à des prises de contact entre l'Union vaudoise des marchands de vacherins et l'Union centrale des producteurs suisses de lait (U.C.P. L.)

Ce n'était pas la première fois que se posait le problème de l'organisation du vacherin. En effet, les années d'après-guerre avaient vu un accroissement et une grande augmentation de la production sans que celle-ci ne soit adaptée aux possibilités de vente. Il s'avérait donc nécessaire de prendre des mesures pour éviter une concurrence trop grande avec son corollaire: l'abaissement des prix.

La première séance de la Centrale du vacherin Mont-d'Or que nous appellerons désormais Centrale tout court, où la convention fut ratifiée et le comité constitué, eut lieu le 10 septembre 1951 à Lausanne. Le premier président en fut Henry Massy, de l'UCPL, et le premier gérant*, Pierre Arnold, de la Centrale du Beurre.

Les buts exacts de cette Centrale furent définis:

a) Sauvegarder les intérêts des petites fromageries spécialisées dans la fabrication du vacherin.

b) De maintenir et développer cette spécialité de fromage par une judicieuse propagande et par tout autre moyen, de garantir une qualité régulière et toujours meilleure de la marchandise.

La convention définit les rôles de chacune des parties impliquées dans cette organisation. Elle fixe également les compétences de la Commission de la Centrale du vacherin Mont-d'Or et du gérant.

Précisons que cette commission peut-être regardée comme l'organe législatif de la Centrale, qui fixe les tâches propres à la fabrication et à la commercialisation du vacherin et contrôle leur application. Et que son gérant représente l'organe exécutif qui règle les affaires courantes et accomplit les tâches qui lui sont confiées par la Commission.

Les bureaux de la Centrale sont à Lausanne. Successivement à: Rue de Genève 82; Avenue Mont-Repos 4; Rue du Midi; et enfin Rue du Grand-Chêne 6, les frais de location étant alors partagés avec la Fédération romande des vignerons.

Sous la direction énergique de Pierre Arnold, la Centrale prend rapidement son envol et affine ses structures. Mais non sans que les membres parfois ne s'en plaignent. Car après avoir joui d'une pleine indépendance longtemps, il n'est pas facile pour eux de se plier à des règles très strictes et appliquées avec rigueur:

"A plusieurs reprises, nous avons deviné un certain manque de confiance à l'égard de la gérance. Les affineurs sont très jaloux des noms de leurs clients et hésitent à nous fournir les renseignements nécessaires. On allègue fréquemment que les renseignements qui nous sont donnés risquent de servir les concurrents. Nous pouvons dans tous les cas vous assurer que nous tenons comme strictement confidentiel tout le matériel qui nous est remis. Nous savons que pour garder la confiance qui nous serait accordée, aucune faiblesse, aucun détail ne doivent passer. La confiance est la base de toutes bonnes relations et si l'assemblée, notamment les affineurs ne l'accordent pas entièrement à la gérance actuelle, ils doivent renoncer au système adopté et chercher une autre solution"⁷⁹.

Structures efficaces donc. Constatons pourtant que si la Centrale, en réglementant la fabrication et la vente du vacherin

⁷⁹ Rapport de gestion 1951-1952, p. 8.

a permis d'assainir le marché d'une façon relativement concrète, et par cela même d'éviter un effondrement des prix qui aurait pu conduire à la ruine la plupart des marchands, principalement des plus petits peu aptes à soutenir une guerre commerciale de longue haleine, n'a pas pu faire exploser les ventes comme elle l'aurait souhaité. Et surtout comme elle s'est plus trop souvent à le faire croire tout au long de ses rapports annuels. Certes les ventes de la première saison sont de 100 000 kg de plus que celles des années précédentes. Mais elles se stabilisent tout aussitôt.

Ainsi si la production fut de 406 672 kg en 1951-1952, dix ans plus tard, en 1961-1962, elle n'était encore que de 441 895 kg. Soit une augmentation de trente-cinq tonnes en 10 ans! Si l'on précise que la Centrale avait investi quelque 150 000.- de réclame pendant cette période avec: annonces dans les journaux, matériel publicitaire pour vitrines, dégustations, présence au comptoir suisse ainsi que dans d'autres foires agricoles du pays, prospectus publicitaires, films, il n'est pas interdit de penser que le résultat fut quand même bien modeste.

Rétrospectivement cette difficulté de progression nous apparaît en partie liée au système de distribution alors en vigueur, tout traditionnel, qui absorbait l'essentiel de la production du vacherin. Grossistes, mi-grossistes et détaillants, dans la plupart des cas magasins de moyenne ou de petite importance, en lesquels, faiblesse majeure du système, les ventes s'éteignaient trop tôt après les fêtes de fin d'année, d'autant plus si un printemps trop précoce s'en mêlait. Points de vente certes nombreux, mais où aussi les prix s'appliquaient de façon trop rigide et sans qu'il n'y ait jamais ou presque de campagnes promotionnelles à prix réduits qui auraient naturellement dû être faite pour atteindre une bonne efficacité, soutenue par les intéressés eux-mêmes!

Mais l'avènement des grandes surfaces, ou plutôt dès lors que celles-ci portèrent attention au vacherin considéré, en automne surtout quand il apparaît, comme un produit choc, allait nécessiter une redistribution des cartes. L'ancien système de vente se lézardait sans que l'on ne s'en rende vraiment compte. Il allait, non pas disparaître tout à fait, mais devoir accepter une concurrence nouvelle qui grandissait de jour en jour. Grand vent qui, s'il fit dès lors gonfler les ventes, fit aussi régner

la panique dans le milieu administratif du vacherin. Les choses bougeaient 'sensiblement' et sans que les mentalités ne changent. Les ventes augmentaient, et l'on critiquait ceux-là mêmes qui les faisaient progresser.

Cet état d'esprit pour le moins ambigu à l'époque pourtant paraissait naturel. Il transparait de manière évidente dans les rapports de la Centrale qui un jour tout de même, après une lutte sans espoir pour contrôler entièrement tout le processus de commercialisation du vacherin, devra s'avouer vaincue, si ce n'est en théorie, en pratique tout au moins. Ce fut curieusement à l'époque où les ventes furent les plus élevées.

"En début de saison, nous avons eu des difficultés pour faire respecter les prix fixés. Certains grands magasins ayant fait l'acquisition auprès d'affineurs et de fabricants-affineurs de lots de marchandise dure ou gonflée, et par conséquent ne correspondant pas aux normes exigées pour des produits de première qualité, les mirent sur le marché sans autre indication, à des prix anormalement bas. Il était paradoxal de constater, à un moment où la demande dépassait l'offre, que certains grands magasins gâchaient les prix. Ils ont nui au commerce normal en faisant croire qu'ils vendaient à un prix bien inférieur, une marchandise équivalente à celle vendue par les magasins spécialisés. Nous sommes intervenus dans chaque cas signalé et nous avons pu enrayer ces agissements dans une certaine mesure. Il n'en reste pas moins qu'il s'agit là d'un problème très important et qui mérite une grande attention. Non seulement ces procédés désorganisent les règles normales du marché, mais on abuse les consommateurs qui croient acheter de la marchandise de premier choix à un prix plus favorable. Leur déception, qui nuit à la cause du vacherin, n'a d'égale que notre profonde indignation envers ces procédés"^{80.}

80. 8me rapport de gestion, 1958-1959, pp. 8 et 9.

Le gérant se livre ici à une mauvaise interprétation des réalités. Car cette marchandise soi-disant de qualité inférieure, offerte en quantités importantes à ces grandes surfaces, ne pouvait pas l'être réellement. Celles-ci en effet, qui mettaient en place leurs structures, qui avaient encore en face d'elles l'énorme potentiel de vente du marché traditionnel, ne pouvaient pas de permettre d'offrir à leur clientèle des produits dévalués. Il y a plutôt lieu de croire que, prodédant à des ventes importantes, les prix en conséquence, les fournisseurs, pour dissimuler leur "indélicatesse" prétextaient la faible qualité de leur produit qu'ils étaient obligés d'écouler de la sorte à des prix "cassés". Car:

Nous rappelons encore que seule la Centrale est compétente pour procéder au déclassement et autoriser la vente de marchandise à un prix inférieur. Afin de protéger l'écoulement de la marchandise de première qualité d'une part, et l'intérêt du consommateur d'autre part, toute marchandise déclassée devrait porter la mention "Vacherin IIe choix" lors de sa mise en vente"⁸¹.

Il est évident que cette sous-enchère^{*} contre laquelle la Centrale luttait tout en reconnaissant la faiblesse de ses moyens, mettait les petits détaillants dans l'embarras, voire dans une situation difficile. Ce qui, par contre-coup, portait atteinte aux grossistes ou mi-grossistes. Ces derniers, de 83 qu'ils étaient en 1951-1952, passèrent à 66 en 1962, à 20 en 1970 et à 11 en 1975, alors même que cette catégorie disparut faute de combattants. La diminution des grossistes quant à elle n'est pas connue. Nul doute cependant qu'elle fut aussi importante. Par cessation de commerce ou par regroupement.

Mais que faire pour s'opposer à cela, alors même que les grandes surfaces connaissaient un succès croissant auprès de la population qui délaissait les magasins traditionnels qui n'offraient plus des prix suffisamment attractifs. Pour la simple raison qu'entre eux et les producteurs il y avait les grossistes. Tandis que les grandes surfaces, elles, dans la plupart des cas, se ravitaillaient directement chez le producteur, évitant de cette façon un intermédiaire et bénéficiant ainsi d'une double marge.

81. 8me rapport de gestion, 1958-1959, PP. 9.

C'était le temps même où les voitures se multipliaient et permettaient ainsi à tout un chacun de se déplacer pour des achats importants dans les grands centres en périphérie des villes.

Quant aux affineurs eux-mêmes, comment devaient-ils procéder ? Obéir aux injonctions de la Centrale, c'est-à-dire respecter les prix fixés parce que liés à une convention qu'ils avaient acceptée et de ce fait perdre leurs clients ? Ou céder aux exigences de ces derniers et poursuivre ? Il est vrai que l'excuse ne tient pas toujours. Car souvent aussi le fournisseur devançait les désirs du client, et pour s'en attirer plus vite les bonnes grâces, baissait lui-même les prix. La course au tonnage* commençait ! Reconnaissons quand même qu'il était plus rentable de livrer une marchandise en quantités importantes par palettes que de poursuivre à servir de multiples clients, fort pénibles pour la plupart, avec l'ancien système des fardeaux. La rationalisation faisait son oeuvre. Il ne serait plus possible de revenir en arrière. Et même si l'on pouvait lire dans le journal :

"MENACES SUR LE MARCHÉ DU VACHERIN MONT-D'OR" - Les prix officiels subissent les assauts des grossistes!⁸².

Mais revenons un peu sur la réclame. Si 15 000.- par année permettait malgré tout des campagnes intéressantes en passant des encarts publicitaires dans les journaux, dès l'arrivée de la réclame télévisée d'un coût nettement supérieur, la Centrale ne fut pas en mesure de l'utiliser de façon régulière et efficace. C'est alors qu'elle choisit, en 1968-1969, de s'affilier à l'organisation pour la promotion des ventes effectuées dans le cadre de la Société coopérative suisse pour la fabrication des pâtes molles et mi-dures.

Cette réclame, la Centrale l'estimait prépondérante pour faire progresser les ventes. Certes elle l'était, mais dans une moindre mesure que celle supposée. Car alors comment expliquer une si faible progression alors qu'elle mettait une partie importante de ses moyens financiers (50 % de son budget) pour établir des campagnes publicitaires dignes de ce nom.

La propagande servit bien plutôt à endiguer la poussée de plus en plus forte des importations françaises de fromages à pâtes molles et à relancer des saisons qui stagnaient à cause d'une augmentation des prix ou par une température résolument

trop élevée. De toute manière, nous en sommes conscient, elle était nécessaire . Il faut simplement relativiser son impact sur le consommateur.

Elle était financée par les cotisations des membres qui se montaient, en 1951-1952:

- 5 ct par kilo de vacherin blanc pour les affineurs
- 2 ct par kilo de vacherin blanc pour les fabricants
- 10 ct par kilo de vacherin blanc pour les fabricants-affineurs.

Deux films furent produits par la Centrale. Un premier en 1952-1953, qui n'a pas été retrouvé , et un second, intitulé "De main d'homme", inauguré pour la première fois le 15 novembre 1957 au Cinéac à Lausanne. Il avait été réalisé par Albert Revel, en collaboration avec les producteurs de vacherins - notamment Gustave Rochat à Chavannes-le-Veyron et Victor Golay aux Charbonnières - et avec Mac Donald pour le texte. Un film produit par télépress-film Lausanne.

D'une durée de 12 minutes, ce fut un succès intonçable. Il fut utilisé par la Centrale pendant de nombreuses années à titre promotionnel. Il est aujourd'hui disponible sous forme de cassette vidéo.

Petite surprise avec la version allemande établie fin 1959:

"Le Service de propagande d'une fédération laitière d'Outre-Sarine qui se proposait de le passer dans le cadre de sa campagne publicitaire, nous l'a retourné en nous faisant savoir qu'il lui était impossible de l'utiliser pour la propagande. Il était, paraît-il, impensable de passer un tel film dans lequel il était abondamment question de vin, et dont certaines séquences, ô stupéfaction!... se déroulaient dans des caves de vigneron⁸³."

Si deux films furent produits par la Centrale elle-même, il y eut dès le début de celle-ci de nombreux autres documentaires réalisés par la télévision, ainsi que de différentes émissions radio. Faire le recensement de toute cette production, complétée par les innombrables documentaires parus dans les journaux du pays, ne serait pas inintéressant. A qui l'honneur ?

D'autre part encore la Centrale avait fait réaliser en 1952-1953, un grand reportage illustré sur le vacherin. Ce numéro spécial de l'Industrie laitière; "le Vacherin, roi des fromages fins", connu un vif succès auprès des lecteurs ainsi que des différents magasins de produits laitiers auxquels il fut distribué. Il s'agit encore à l'heure actuelle de la publication la plus complète

83. 9me rapport de gestion, 1959-1960, p. 10.

jamais réalisée sur le produit. Le texte en fut écrit par Charles-Ad. Golay. Il y en avait pour l'histoire - la fabrication - la commercialisation - la gastronomie. C'est un petit chef-d'oeuvre que ce dépliant de 2 grandes pages auquel nous avons souvent eu recours. Et une véritable pièce de collection. Avis aux amateurs!

Il est à relever maintenant que plus que la réclame elle-même, situation que nous avons déjà esquissée, les conditions météorologiques avaient et ont encore une incidence prépondérante sur le déroulement d'une saison de vacherins.

La saison de vacherin, on l'a déjà vu, se donne de septembre à février-mars. Non arbitrairement, mais par nécessité, ce fromage utilisant le faible volume de lait disponible en période de fin de lactation. De cette saison ainsi déterminée en automne et en hiver exclusivement, le consommateur en fit une tradition inaliénable. Non seulement il ne veut pas en sortir, mais aussi il lui faut la l'arrivée des premiers froids pour la lui rappeler. D'où, par des automnes trop chauds, plus encore par un début d'année par trop printanier, des méventes considérables. Le gérant le constate souvent:

"La fin de la saison fut beaucoup plus difficile, car le beau temps réapparut beaucoup plus tôt"⁸⁴.

Les campagnes publicitaires, si elles n'arrivaient pas vraiment à faire décoller les ventes, tentaient au moins de juguler les conséquences de ces périodes trop chaudes:

"On voit aussi que si l'on touche au consommateur par la publicité et qu'on cherche par tous les moyens à éviter les à coups dans la production, on peut arriver à des ventes normales, malgré un temps peu propice à l'écoulement du vacherin qui, en marché inorganisé, pourrait être désastreux"⁸⁵.

L'incidence sur les ventes d'une saison trop chaude se remarqua plus particulièrement lors de la saison 1966-1967 où le résultat final fut une mévente de près de 50 tonnes:

"Malheureusement pour nous, un prolongement de l'été jusqu'à tard dans l'arrière-automne, comme cela ne s'était pas revu depuis fort longtemps, ne tarda pas à nous créer de sérieuses difficultés.

⁸⁴. 6^{me} rapport de gestion, 1956-1957, p. 3

⁸⁵. Idem, p. 5.

Par suite de ce temps exceptionnellement beau, la température des caves d'affinage allait provoquer une maturation accélérée des vacherins, coïncidant avec un ralentissement des ventes.

Un encombrement du marché s'ensuivit. Il fallut donc réduire la fabrication à une très large mesure. La marchandise trop affinée, et, partant de deuxième qualité, alourdissait encore le marché. Ce fut là la cause principale de la régression du volume total de notre fabrication"§.

La Centrale, hormis les ventes, la qualité du produit, ce dont on a rendu compte dans le chapitre consacré à la fabrication, hormis aussi son ingérence dans le domaine des boîtes à vacherin, politique qu'elle abandonnera après quelque dix ans de difficultés sans nombre, réglait au coup par coup tous les problèmes, et ils étaient nombreux, qui se posaient au sujet du vacherin. Bien qu'en période de très haute conjoncture, nul besoin de trop lutter. Le tonnage vient pratiquement tout seul.

Ce qui fit admettre avec satisfaction à la Centrale que le vacherin était un fromage en vogue qui faisait sans cesse de nouveaux adeptes et qui jouissait d'une situation privilégiée sur le marché suisse; spécialité unique en son genre, et partant sans concurrence directe.

En 1958 c'est le départ de M. Pierre Arnold, gérant, qui se dirigea, avec le succès que l'on sait, du côté des coopératives Migros dont il prendra un jour la présidence. Il avait donné l'impulsion nécessaire à un organisme dont la longévité n'était pas assurée d'emblée alors que tout encore était flou et restait à mettre en place.

Lui succéda M. Albert Neuenschwander, futur directeur de l'école de fromagerie de Moudon, forte personnalité lui aussi, qui poursuivra l'oeuvre entreprise par son prédécesseur sans en rompre aucunement la ligne. Il resta à la gérance de la Centrale pendant près d'un quart de siècle.

En 1964, on s'en souvient, c'est l'Exposition Nationale suisse à Lausanne. Le pays s'écclate. Belle occasion de promouvoir un produit. Les fabricants et affineurs s'alignent avec leur fromage, produisant pas moins de 2 tonnes qui seront congelées une fois arrivées à maturation en attendant la fête et les premières

et les premières dégustations. Qui n'eurent jamais lieu. Non, pas un kg de vendu pendant toute la durée de l'exposition. Marchandise qui cependant, une fois la saison revenue, dès octobre, fut écoulee sans problème.

En 1967, Madame Alice Tissot, fidèle secrétaire de la Centrale depuis ses débuts, est frappée dans sa santé par une attaque qui la laisse partiellement paralysée. Elle décédera le 14.8.1964.

Le bureau fut alors transféré de Lausanne où il occupait toujours son adresse du Grand-Chêne 6, à Moudon où il se trouve encore à l'heure actuelle.

En 1972 on fêtait les vingt ans de la Centrale. Et l'on constatait, outre les améliorations importantes apportées à la fabrication du vacherin, que l'évolution des prix n'avait été que trop représentative de l'inflation galopante qui menait dangereusement l'économie du pays. Qu'aurait-on pu dire alors des années qui suivirent ?

Année	Production totale	Nombre fromagers	Nombre fabricants affineurs	Nombre affineurs	Prix au fabricant	Prix au détaillant
57-58	409 672	77	12	12	3.15 L/kg	5.40 L/kg
70-71	724 184	49	3	10	5.03 "	9.50 "
75-76	967 288	57	2	9	5.70 "	12.45 "
80-81	1 028 956	46	-	11	6.31 "	15.- "
90-91	4 270 000	17	-	11	9.74 "	18.45 "

Le 23 avril 1980 eut lieu à Grenoble un concours international de fromages de montagne dans le cadre du Salon international de l'aménagement en montagne. Du 23 au 27 avril. Le vacherin Mont-d'Or y fut présenté. Il obtint même une médaille d'or:

"C'est un brillant succès dont nous pouvons tous être fiers, Nous félicitons chaleureusement les fabricants et les affineurs pour tout ce qu'ils font pour maintenir une très haute qualité de leur production"⁸⁷.

La barre mythique du million de kilos avait été atteinte lors de la saison 1980-1981, avec une vente totale de 1 028 956 kg. Quantité qui ne progressa que très peu les 4 ou 5 ans qui suivirent.

⁸⁷. 29 e rapport de gestion, 1979-1980, p. 7

Ce qu'analysa le nouveau gérant, M. Charles Charvet:

Depuis la saison 1980-1981, le cap du million de kilos de vacherins commercialisés est régulièrement franchi et ceci avec des variations minimales d'une saison à l'autre. On peut donc se demander si cette quantité représente une limite ou si un développement est encore possible. La réponse à cette question doit faire intervenir deux éléments importants:

- Le premier est qu'il faut maintenir la qualité du produit au plus haut niveau et ne pas vouloir obstinément augmenter la quantité au détriment de la qualité. Personne n'y trouverait son compte et l'image de marque du produit en souffrirait. Il faut donc continuer à oeuvrer pour améliorer sans cesse la qualité du vacherin Mont-d'Or.

- Le second est qu'un produit naturel, fabriqué artisanalement et de qualité doit bénéficier d'une publicité active dans les différentes régions du pays et doit s'adapter aux conditions du marché.

Si ces deux éléments sont réunis, il est alors permis d'envisager un substantiel développement de cette spécialité".

Comme quoi rien de nouveau sous le soleil!

1982. M. Victor Golay quitte la commission dont il fut l'un des membres fondateurs en 1951 et en laquelle il resta fidèle durant 31 ans. Laps de temps record où il mit ses compétences, sa clairvoyance et ses vastes connaissances professionnelles au service de cette organisation.

Victor Golay était en même temps, et depuis 1962, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins qu'il représentait dans le cadre de la commission.

Ne serait-ce pas en souvenir de cet homme et de quelques autres de la même trempe, qu'il faudrait jeter un coup d'oeil sur quelques aspects bien particuliers de la vie de l'affineur ?

Car pour lui, comme pour d'autres du même milieu, issus directement du métier, travaillant sur le terrain, et non pas seulement en bureau, il faut savoir ce que représente véritablement cet engagement supplémentaire. Où beaucoup d'assemblées étaient fixées au coeur même de la saison, alors que l'affineur était déjà débordé et qui avaient lieu un peu partout dans le canton, afin de ne léser personne question de kilométrage, avec des membres arrivant d'un peu partout de ce vaste pays de Vaud.

Assemblées achevées souvent très tard le soir vu l'importance de la matière et que l'on prolonge encore, ainsi le veut la tradition, par une solide verrée, et la fatigue de la journée aidant, on finit par ne plus pouvoir se décoller* de sa chaise!

Toutes choses qui conduisent à des rentrées fort tardives alors même que le matin de bonne heure déjà, il faut aller emboîter ou fabriquer, ou encore aller livrer en ville, à cinquante kilomètres, alors que pendant la nuit il a neigé un demi-mètre et que les routes sont mauvaises et la visibilité nulle.

Hommes véritablement habités par leur métier et par le vacherin. Qui en plus peut-être même avant jeté un coup d'oeil en rentrant à leurs caves pour voir si leur marchandise était encore bien là, et toujours aussi belle qu'elle était en partant. Voilà des hommes qui furent, n'en doutons pas, les vrais protagonistes de cette épopée du vacherin, de cette branche économique laitière si en marge, si limitée en fait, et cela en dépit d'une popularité telle que d'aucuns, parmi une population ignorante des réalités commerciales, purent croire à un véritables trust du vacherin Mont-d'Or!

Et cette vie d'affineur, travailler tard le soir, se lever tôt le matin, menée pendant six ou 7 mois l'an, semaine et dimanche en dépit de celui-là même qui titrait: "Jamais le dimanche"!

Comment, vous ne travaillez que sept mois par an et vous avez en plus le culot de vous plaindre? Et nous alors, qui sommes paysans ou laitiers et qui devons nous lever 365 jours par an?

Fin de parenthèse!

Et cette même année la marque du vacherin Mont d'Or est officiellement déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle à Berne. Pour ce faire la Centrale doit revoir ses structures administratives et procéder à la création d'une Association du vacherin Mont-d'Or.

"Or l'introduction d'une marque collective "vacherin Mont-d'Or, inscrite au registre du commerce et qui se distinguera par un signe qui reste à élaborer, ne pouvait être déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle que dans la mesure où la centrale dispose d'une personnalité juridique.

D'où la constitution de l'association, dont les membres ne sont plus seulement les organisations laitières, mais également les fabricants et les affineurs à titre individuels"

Rendez à César ce qui est à César! Association qui par ailleurs ne changerait en rien la marche ordinaire de la Centrale. Qui va son petit bonhomme de chemin. Avec un nombre d'affineurs qui, depuis le milieu des années soixante, soit depuis près de vingt ans, n'a que peu changé. De 14 qu'ils étaient en 1966-1967, ils sont 11 en 1985, tous membres de l'Union vaudoise des marchands de vacherin.

Dont les séances se déroulent soit au Pont, à l'Hôtel de la Truite, soit à Vaulion, à l'Hôtel des Trois Coeurs. Corporation qui vivait là un peu son âge d'or et qui jouissait d'une belle stabilité des membres qui pouvaient se targuer d'une sacrée santé! Personnalités bien typées, non pas unies comme les doigts de la main, mais se tolérant. Ce qui n'empêchait pas une concurrence féroce en saison. Mais si on s'y déchirait, tous les coups étant permis, ou presque, on se retrouvait deux ou trois fois l'an. Non par pure amitié, bien plutôt pour fixer des prix que tout le monde promettait de respecter et que personne ne tenait. Croix de bois, croix de fer, si je mens je vais en enfer!

Ainsi passaient les années. Une très saine ambiance qui avait au moins l'avantage de stimuler les ventes!

Par contre le nombre des laitiers-fabricants ne cessait de décroître. Il avait été de 87 en son point culminant, en 1960-1961. En 1966-1967 il n'était plus que de 53, chiffre qui fut porté à 41 en 1985-1986. A l'heure actuelle il n'existe plus que 17 centres de fabrication.

La Centrale possédait désormais des structures solides et rôdées pour pouvoir aborder l'avenir avec confiance. Tout allait pour le mieux dans le meilleur des mondes. Il n'y avait pas lieu de croire que tout cela pourrait changer. Et pourtant, pourtant oui, c'était sans compter avec le destin!

88. Sillon romand du 12 mars 1982. "Naissance d'une association, Le vacherin Mont-d'Or se protège". Article signé G.H.

Un coup d'oeil, pour terminer ce chapitre, sur les volumes
totaux de vacherins vendus emboîtés de 1938 à 1991:

1938-1939	284000	1975-1976	967 288
1939-1940	474700 est.	1976-1977	968 765
1940-1941	266 000	1977-1978	872 333
1941-1942		1978-1979	945 385
1942-1943		1979-1980	951 816
1943-1944	224 000	1980-1981	1 028 956
1944-1945	308 000	1981-1982	1 038 915
1945-1946	280 000	1982-1983	1 026 210
1946-1947	409 672	1983-1984	1 041 409
1947-1948	413 537	1984-1985	1 037 364
1948-1949	404 075	1985-1986	834 664
1949-1950	399 705	1986-1987	893 878
1950-1951	409 633	1987-1988	462 148
1951-1952	406 381	1988-1989	366 677
1952-1953	415 203	1989-1990	432 505
1953-1954	418 198	1990-1991	427 000
1954-1955	427 962		
1955-1956	454 410		
1956-1957	441 895		
1957-1958	465 082		
1958-1959	529 744		
1959-1960	558 959		
1960-1961	564 062		
1961-1962	526 979		
1962-1963	561 832		
1963-1964	614 704		
1964-1965	647 737		
1965-1966	724 184		
1966-1967	810 747		
1967-1968	852 396		
1968-1969	888 439		
1969-1970	883 070		
1970-1971			
1971-1972			
1972-1973			
1973-1974			
1974-1975			

Et quelques considérations sur ces chiffres.

Le total de 284 000 kilos pour 1938-1939 proposé par la Centrale est sujet à caution.

Quant aux ventes minimales de la période de rationnement 1942-1948, elles sont dues, non à une faible demande de la part du consommateur, mais à un contingentement très strict du lait de fabrication.

Pour preuve l'année 1939-1940 où il avait pu être fabriqué dans le rayon de la Fédération du Jura, avec une saison courant d'août 1939 à mars 1940, 2 137 000 kg de lait contre 890 000 kg accordés en 1943! ⁸⁹.

Ce qui donne environ, pour cette saison 1939-1940, compte tenu qu'il faille 7 litres de lait pour faire 1 kg de vacherin, 344 000 kg de vacherins blancs, soit, rajoutant une tare égale au 25 % du poids brut, 458 000 kg de vacherins emboîtés. Chiffre qui ne sera à nouveau atteint ou dépassé que lors de la saison 1962-1963, soit quelque 20 ans plus tard. Et qui prouve une fois de plus que la Centrale, entrée en service en 1951, et cala malgré sa stricte organisation, ne put pas faire exploser les ventes ainsi qu'elle aurait voulu le faire croire.

Ce chiffre d'environ 500 tonnes avait d'ailleurs été cité par Rochat-Golay lors de longs pourparlers avec l'OGA pour permettre à la vieille industrie des vacherins de subsister partiellement malgré les difficultés rencontrées. Il estimait ainsi que cette importante quantité de vacherins contribuait au ravitaillement populaire de la Suisse romande pendant l'hiver ⁹⁰.

Il ressort de ces considérations finales que toute la période d'avant-guerre où le vacherin jouissait déjà d'une incroyable popularité et était fabriqué d'une manière intensive, mériterait d'être traitée plus en ce profondeur, ce que nous n'avons pas pu faire faute de documents et de temps. Nul doute cependant que de nouvelles et attentives recherches dans les archives des fédérations et des organismes laitiers concernés, permettraient de s'attarder plus longtemps sur cette grande période de l'histoire du vacherin un peu passée sous silence ultérieurement pour mieux mettre en évidence l'importance des progrès réalisés par la Centrale, façon courante de revisiter l'histoire.

89. Lettre du 3 octobre 1941, de la Centrale du Beurre à Lausanne - de son directeur adjoint M. Besuchet - à l'UCPL à Berne.

90. Lettre du 17 septembre 1941, d'Henri Rochat-Golay à l'OGA à Berne.

La période de guerre et de rationnement mériterait de même un développement fort . Elle révélerait la lutte difficile qu'il fallut mener, principalement de la part de Henri Rochat-Golay, président des marchands de vacherins, pour obtenir, non pas des avantages spéciaux de l'OGA, mais des conditions vraiment minima pour pouvoir poursuivre l'affinage et la commercialisation du vacherin:

"Colomb dit à son équipage: "Encore trois jours et je vous donne un monde!" Nous, vous disons: "Encore huit jours et nous aurons fini de vous ennuyer!!"⁹⁴.

⁹⁴. Lettre du 23 décembre 1943 de Henri Rochat-Golay à G. Michaud, secrétaire Romand de l'UCPL.

PERSONNALITES DE LA CENTRALE DU VACHERIN MONT D'OR

1951-1958	Pierre Arnold	Centrale du Beurre
1958-1982	Albert Neuenschwander	Directeur de l'ECA de Moudon 21.11.1982
1982-1989	Charles Charvet	Maître à l'Ecole fromagerie de Moudon
1989-	Eugène Grandjean	Moudon

Présidents

1951-1958	Henri Massy	Président U.C.P.L.
1958-1978	Francois Bonnard	Secrétaire U.C.P.L. Directeur général U.L.V. dès le 23.7. 1965
1978-1980	Francois Walter	Secrétaire romand de l'U.C.P.C.
1980-1988	Walter Michot	Précédemment secrétaire de la commission depuis 15 ans, soit depuis 1965, gérant de la fédération laitière Lausanne
1988-	Gaston Pichonnat	Agriculteur, président d'Orlait

Vice-présidents

1951-1965	André Graber	Président de l'Association des fromagers du canton de Vaud
1965-1982	Victor Golay	Fondateur de la Centrale, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins depuis 1962.

Pour la suite, tournus toutes les années ou tous les deux ans.

Secrétaires

1951-1965	Jean Geyer	Gérant de la fédération laitière du Jura, Morges
1965-1980	Walter Michot	
1981-	Jean-Marc Hoffmann	Secrétaire de l' U.C P.L.

Présidents de l'Union vaudoise des marchands de vacherins

1951-1962	Jules Rochat-Massy	Membre fondateur de la Centrale Le Pont
1962-1982	Victor Golay	Membre fondateur de la Centrale
1982-1987	Christian Golay	Affineur, Les Charbonnières
1987-1992-	Jean-Michel Rochat	Affineur, Les Charbonnières
1992-	Michel André	Affineur et fabricant, à Romanel-sur-Morges.

XVII La grande cassure

Les statistiques concernant la production de Mont-d'Or des années 1938 à 1991, mieux que toute autre document, montrent qu'elles ont été les conséquences directes des accidents bactériologiques survenus au vacherin. Une brisure très nette, ouverte déjà avec l'affaire salmonelle en 1985, pour s'élargir de façon dramatique en 1987, l'année de la listéria, l'année de tous les péchés!

Où dès lors s'installe sur l'ensemble de la profession dont les structures avaient été mises en place patiemment par la Centrale en l'espace de 35 ans, un déséquilibre maximal qui ne pourra être rétabli que peu à peu et au cours de nombreuses saisons. Existera-t-il même un jour où l'affaire listéria, qui secoua si intensément et si durablement le monde de l'affinage, sera oubliée et où le consommateur pourra manger son vacherin en toute sérénité, sans plus jamais faire référence à de tels événements ? On peut en douter.

La première affaire vacherin "tombe" le 1er novembre 1985. Elle est déclenchée par un communiqué de l'Office fédéral de la santé publique faite à l'ATS ce vendredi-là, 16 heures, et qui déclare en substance qu'il y a épidémie de salmonelles* en différentes localités de Suisse dont la cause a pu être attribuée avec certitude à la consommation de vacherin Mont-d'Or de la maison Rochat ..., Les Charbonnières.

Les réactions journalistiques du lendemain 2 novembre ne manquent, ni par le nombre, ni par la grosseur des titres:

"Une maladie dans les fromages - sale coup pour le vacherin - production d'un affineur contaminée - vacherins retirés du marché - coup vache pour le vacherin".

La liste complète des articles relatif à cet événement, tant en Suisse romande qu'en Suisse allemande, a elle seule meublerait le restant de ce chapitre. Jolie collection de manchettes par la même occasion.

Conséquence de l'événement:

- Arrêt des fabrication et de la commercialisation du vacherin pour la maison incriminée pour plusieurs jours.

- Baisse des ventes pour les entreprises de même nom.

De l'ordre de 75 % la première semaine, de 50 % la seconde. Avec néanmoins un redressement assez rapide les semaines qui suivirent, preuves que le vacherin était tout de même apte

à supporter quelques coups durs !

- Peu de répercussions par contre sur les autres marques qui bénéficiaient même dans un premier temps d'un supplément de commandes des grossistes qui hésitaient à se ravitailler "chez les Rochat" devenus tout à coup fort suspects!

La déclaration de l'Office fédéral de la santé publique et la polémique qui s'en suivit eurent des conséquences diverses dont la plus importante fut l'application immédiate d'un nouveau système de fabrication, avec thermisation du lait, soit élévation de celui-ci à la température de 62° avant la fabrication.

Mise place en fait simplement accélérée. Car l'introduction de la thermisation était étudiée d'une manière très sérieuse depuis 1975. Essais divers qui avaient pu être portés à la connaissance de la presse qui avait réagi de la manière suivante:

"Messieurs de Berne, ne tuez pas la poule du Mont-d'Or" ⁹².

Article où était dénoncée la volonté tenace de certains chimistes cantonaux d'imposer au vacherin une thermisation ou mieux encore une pasteurisation qui le mettrait définitivement en mesure d'entrer dans les normes fédérales. Le même article concluait:

"On ne fait pas du vacherin avec du lait pasteurisé, Messieurs les Suisses-allemands!" ⁹³..

Cette nouvelle fabrication ne pouvait cependant plus être remise en cause. Elle fut définitivement adoptée.

Si la saison 1985-1986 put reprendre un cours à peu près normal, la production totale de cette année-là n'atteignit que 834 664 kg, alors qu'elle avait été de 1 037 364 kg la saison précédente. C'est dire les conséquences importantes d'une "diatribe" journalistique quant à un incident bactériologique qui n'aurait été qu'un banal fait divers en d'autres circonstances, mais surtout avec d'autres produits.

La saison 1986-1987 fut tout autant perturbée par les conséquences de la thermisation du vacherin, mais surtout par l'utilisation de cultures inappropriées. Il faut le reconnaître, ce nouveau vacherin manquait singulièrement de goût, révélant par contre une amertume trop prononcée et une pâte collante.

⁹² Gazette de Lausanne du 23 novembre 1985, article signé Pierre Hügl.

S'il sut plaire à ceux qui avaient déjà pris l'habitude de consommer des fromages pasteurisés sans grande personnalité, en revanche il créa l'hire des connaisseurs. Dont les propos sans nuances furent repris et brandis par les mass-médias enflammées, à tel point qu'elles créèrent à nouveau une véritable psychose du vacherin.

- * Grands chefs suisses et vacherin thermisé: on assassine un grand fromage.
- * Le mont d'Or qu'on assassine: plaidoyer pour le vrai.
- * Elastique, collant et acide, le vacherin en danger.
- * La mort du vacherin.

Tels furent les titres, manchettes en conséquence, qui saluèrent l'arrivée du nouveau vacherin. Et qu'illustrèrent les dessins de Burki qui avait désormais trouvé avec le vacherin un sujet en or. Il tenait même presque là un gagne-pain!

Les conséquences sur les ventes furent à nouveau négatives. Si on avait limité la casse par rapport à l'année précédente, preuve quand même d'un très relatif désapointement des consommateurs face au nouveau vacherin, on n'en vendit "que" 893 878 kg.

Néanmoins déjà un retour à la normale se précisait. En améliorant ou en changeant les cultures, qui rétabliraient le goût authentique du vacherin, en affinant les méthodes de fabrication, on retrouverait la confiance intégrale des consommateurs et des grands chefs cuisiniers qui, reconnaissons-le, n'avaient pas été très fair-play dans cette affaire en déclarant d'emblée "fortissimo" que le vacherin ne figurerait désormais plus sur leur plateau à fromage. Bref, on avait bon espoir de renouer avec le succès et les ventes d'antan.

C'était à nouveau sans compter avec le destin qui allait jouer aux affineurs et fabricants l'un des plus plus fameux "tour de cochon" de toute l'histoire des produits alimentaires.

Certes les professionnels n'étaient pas tout à fait inconscients des graves menaces qui planaient sur leur fromage. Car déjà lors de la saison précédente les contrôles effectués par la santé publique avaient été plus nombreux que jamais. Et, chose inédite et pour le moins inquiétante, ils s'effectuaient

non plus seulement sur la marchandise, mais aussi sur "la bête" en la personne même des affineurs et de leur personnel. Idem dans les laiteries, où tout ce monde n'appréciait guère ce qu'on considérait comme une atteinte à sa dignité. "On ne nous a jamais fait ça!"

Rien cependant n'était dévoilé des menaces exactes qui planaient sur le vacherin. Discretion oblige.

Et la saison 1987-1988 commença dans de bonnes conditions et d'une manière très satisfaisante. Les ventes se portaient bien, les grands chefs cuisiniers se tenaient coïts! C'est dire si la sérénité régnait. La vie était belle!

Le calme avant la tempête

Ce ne furent que les journaux du 14 novembre qui révélèrent la nature exacte des dangers qui planaient sur le vacherin et qui pouvaient faire imaginer l'ampleur du futur désastre. Car désormais plus moyen d'en douter, c'était à ce produit, à lui seul, qu'on en voulait:

"Croûtes dangereuses - les fromages à pâte molle dits à croûtes lavées, tel que le vacherin, sont particulièrement visés".

Il s'agissait par cet article de porter à la connaissance du public qu'une épidémie de listériose*, maladie non pas nouvelle puisqu'on la connaissait depuis plus de 50 ans, mais peu connue du grand public soudain était en très forte augmentation dans le canton de Vaud. Et de le mettre en garde contre le danger que constituait l'absorption des croûtes de fromages à pâtes molles sur lesquelles la bactérie incriminée, la listéria, trouvait un lieu propice à son développement.

Si le gérant de la Centrale, M. Charles Charvet, restait optimiste en déclarant qu'il ne s'alarmait pas outre mesure de ce communiqué officiel, puisqu'une recommandation précédente, diffusée en décembre 1986, avait été sans effet négatif sur la consommation des vacherins, il n'en était pas de même pour les producteurs, d'autant plus sensibilisés que le vacherin était leur produit, et par conséquent leur gagne-pain, et le seul!

On allait pas en rester là longtemps. La bombe était amorcée. Il ne lui restait plus qu'à exploser! Ce fut le vendredi 20 novembre 1987 où on put lire dans le Journal de Genève:

93. 24 Heures du samedi-dimanche 15 novembre, article signé G.H.

"Lausanne: AP. Le Conseil d'Etat vaudois, constatant une recrudescence des cas de listériose dans le canton, a décidé d'ordonner à titre préventif et avec effet immédiat la suspension de la production et de la mise en vente dans le commerce du vacherin Mont-d'Or.

Il est désormais établi avec certitude que la croûte de cette spécialité fromagère peut-être contaminée par une souche de la bactérie *listeria monocytogenes* responsable de 80 % des cas de listériose enregistrés dans le canton depuis novembre 1983.

Hans Schwab, chef de la division du contrôle des denrées alimentaires à l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a précisé que le vacherin Mont d'Or allait être retiré du commerce dans toute la Suisse. Par ailleurs il ne sera plus possible de l'exporter. Cette mesure est dure mais justifiée selon le spécialiste de l'OFSP".

A la suite de quoi M. C. Golay, président de l'UVMV, déclarait:

"Au-jourd'hui nous devons nous résoudre à détruire nos stocks qui se montent à quelque 150 tonnes, à mettre la clé sous le paillasson et à nous inscrire au chômage".

Le bal ne commença véritablement que le lendemain. Nul besoin d'orchestre pour danser!

"Mort au vacherin - Le Jura vaudois perd son fromage - 150 tonnes au lac! - branle-bas de combat à Genève - le vacherin condamné à mort - les affineurs s'inclinent - retrait immédiat - l'agonie du Mont d'Or -"

Très réellement le glas pour les producteurs avait déjà sonné l'après-midi du 20 où débarquèrent chez chacun d'eux M. Charles Charvet, l'optimiste gérant de la Centrale qu'accompagnait M. Walter Michod, président de cette même organisation, personnalités qui doivent elles aussi se souvenir de cette mémorable journée.

Racontons la chose. Il ne faisait pas chaud cet après-midi là. Ciel bas et gris. Pieds gelés, bouts des doigts glacés. Cela ne présageait-il pas le pire? Pour eux par-dessus épais, mines grises et longues comme un jour sans vacherin! Il sont là, ces messieurs, dans le hall d'entrée où nous sommes aussi, mon frère et moi:

- Messieurs, il vous faut arrêter immédiatement la fabrication et la commercialisation du vacherin. Les stocks devront probablement être détruits."

Finies les illusions. La saison est K.O. . Nous ne sommes pourtant qu'au mois de novembre, alors même que d'ordinaire se font les encavages pour les fêtes de Noël.

Les employés, aussitôt avertis, ne peuvent le croire. Ils voient plutôt là une bonne grosse plaisanterie. Bien que le ton n'y soit guère. Non ils n'y croient pas. Car aux Charbonnières, de mémoire d'homme, c'est-à-dire aussi loin que l'on remonte dans le temps, on n'a jamais vu ça!

C'était pourtant bien exact. La saison était finie. Et dès le lendemain, à la place de travailler dans les caves, ce fut la réception des journalistes qui débarquèrent presque en autocars pleins au village. Presse écrite, radio, télévision, même la RAI qui arriva avec armes et bagages, venue tout exprès d'Italie!

C'était la célébrité!

Oui, la célébrité, et qu'on tenait bien. Malheureusement pas par le bon bout! Evénements qui eurent un retentissement incroyable en Suisse et en France voisine. Mais aussi dans le monde entier. Ainsi le jour même de l'interdiction, les américains, d'ordinaire mal informés de ce qui se passe en Europe, connaissaient eux aussi la nouvelle. Par les mass-médias. Même pas par un Michel Doyle, membres de l'Institut de recherches alimentaires de Madison dans le Wisconsin pourtant.

La relation précise de tous les événements auxquels nous avons assistés en tant qu'acteurs, sera-t-elle faite un jour? Probablement pas. Tout passe. tout lasse... Un événement en chasse un autre. Et ce n'est somme toute qu'un épisode mineur de l'histoire de l'humanité.

Qui vit pourtant bien réellement la destruction des stocks. Le vacherin désormais, même en parfaite condition bactériologique ne pouvant plus être vendu. Opérations d'incinération ou de compostage qui furent photographiées à outrance et dont les images dans les journaux, on choisit le bon angle, plus encore que les écrits, allaient laisser des traces durables dans la mémoire populaire.

On s'étonne, vu la place modeste du vacherin Mont d'Or dans le grand concert des fromages suisses où il ne figure que pour 1,5 %, avec l'utilisation du 3 % seulement de tout le lait coulé dans le Canton de Vaud,

ait tant fait parler de lui par l'événement dont il était bien involontairement la "vedette " et tant frappé les imaginations. C'est que l'arrêt de la production fut ressenti, semble-t-il, comme un véritable drame populaire. Et que les consommateurs réguliers craignirent de le voir disparaître à jamais, lui si ancré dans l'histoire gastronomique de ce pays et en apparence, si ce n'est intouchable, invulnérable. Mais les raisons profondes qui ont fait couler tant d'encre, qui les saura un jour ?

Quoiqu'il en soit dans le pays, en plus des journalistes qui trouvaient là une manne inespérée, chacun y allait de sa théorie, toujours la seule vraie et la plus fiable. L'affaire listéria, c'était la faute:

- à la thermisation qu'on venait d'imposer;
- aux affineurs qui ne pratiquaient pas l'affinage dans des conditions d'hygiène suffisantes et dont les méthodes en l'espace de plus de 150 ans n'avaient pas évolué;

- à l'affouragement du bétail qui n'était plus équilibré.

La faute à tout le monde et à personne:

- le lait était responsable;
- la vie moderne, la pollution furent incriminées;
- n'empêche que l'on ne saurait bientôt plus quoi manger!
- on ne résistait plus à rien, l'organisme s'affaiblissait, nos grands-pères n'avaient jamais été malades en le mangeant, ...
- l'industrie visait le vacherin;
- de toutes manières ça profitait bien à quelqu'un.

Mais surtout, partout et toujours, c'était la faute aux Suisses-allemands. Ça voulait tout dire! L'affaire était entendue. Un infâme complot se tramait outre-Sarine pour nous voler notre vacherin. Ni plus, ni moins!

Folies!

La réalité était plus simple et plus douloureuse. Et surtout beaucoup plus difficile à accepter pour les producteurs. Les recouplements le prouvaient depuis plusieurs années, le vacherin posait réellement problème. Et dans la plupart des cas de listériose survenus dans le canton depuis 1983, date supposée de son apparition, il était bel et bien responsable.

Dès lors que pouvait faire l'Etat de Vaud, responsable de la santé publique et alors même qu'aucune parade n'existait à la listériose, si ce n'est interdire, non seulement la fabrication, mais aussi la mise en vente du vacherin avec pour conséquence la des-

Décision qu'il prit, il faut le reconnaître, avec courage et détermination. Bien que cela fut ressenti par beaucoup comme un véritable coup de poignard dans le dos. Il s'agissait tout de même de son propre fromage.

Un reproche possible cependant. Celui d'avoir laissé repartir les fabricants et affineurs alors qu'il était prouvé déjà depuis longtemps que le vacherin était le principal responsable des cas de listériose qui ne manquaient pas de se multiplier chaque automne. Ne pas repartir, c'était au moins éviter une destruction massive des stocks avec les conséquences financières que cela impliquait.

Il n'en reste pas moins que ne pas relancer une nouvelle saison, c'eut été aussi déclencher une vaste campagne médiatique. Car pourquoi la saison des vacherins n'a-t-elle pas recommencé se serait-on dit? Question à laquelle naturellement il eut fallu apporter une réponse précise qui n'eut pas manqué d'occuper de même la première page des journaux.

On était coincé quoiqu'on fasse!

Si les conséquences de ces événements, sans tenir compte de leur portée sur l'avenir, dans l'immédiat furent relativement limitées pour les intéressés grâce aux dédommagements des assurances et de l'Etat de Vaud, il n'en fut pas de même pour l'ensemble des fromages à pâtes molles du pays. Citons à cet égard la maison Baer qui annonçait la semaine qui suivit l'événement, une diminution de 420 000.- de son chiffre d'affaire. Et une autre entreprise de Suisse-allemande qui put faire état d'une régression de ses ventes de l'ordre de 80 %.

Quant aux incidences sur l'emploi dans les régions concernées, elles furent mineures, démentant en cela un article à sensation qui titrait abusivement quant à la Vallée de Joux: "région sinistrée économiquement!"

Car en fin de compte ce ne furent que douze personnes seulement qui furent inscrites au chômage et cela de manière toute momentanée. Et la plupart des professionnels liés de façon directe au vacherin, furent défrayés dans une large mesure, au-delà même de leurs pertes véritables, par l'Etat de Vaud qui, en cette circonstance, se montra extrêmement large. Ne gardait-il pas un certain sentiment de culpabilité à la suite d'une affaire qui aurait pu apparemment être résolue d'une manière beaucoup plus souple et plus discrète ?

XVIII Ce grand frère français

"Le vacherin Mont-d'Or est un fromage d'origine française; sa fabrication est connue depuis longtemps dans le Jura français où d'ailleurs elle se pratique encore de nos jours. Il n'a cependant jamais trouvé en France la réputation qui lui fut réservée dans notre pays, et n'est guère resté qu'une spécialité locale" ⁹⁴.

Ainsi parla Albert Neuenschwander un an juste avant d'être promu grand timonier de la Centrale du Vacherin Mont-d'Or dont il devait assurer la destinée de 1958 à 1982, date de son décès.

Personnalité que l'on retrouve en 1978, lors de la rencontre franco-suisse des fabricants de vacherins où il déclare que celui-ci est né dans le haut Doubs, près de Rochejean:

"Il a même montré depuis le fort Saint-Antoine le lieu exact où a commencé cette fabrication qui répondait à une nécessité dans notre région, la baisse hivernale de production laitière ne permettait plus la fabrication des fromages à pâte dure de grands formats" ⁹⁵.

Albert Neuenschwander ne désignait très certainement pas un point précis. Bien plutôt, d'un large geste de la main, il balayait le massif pastoral et forestier du Mont -d'Or dont le sommet culmine sur France à 1461 mètres. Car la situation exacte d'une première fabrication, il ne pouvait nullement la fixer. Par manque de documents d'une part, et d'autre part parce qu'il était très fort connaisseur de la composition physico-chimique du vacherin, pareil à beaucoup, il ignorait à peu près tout de son histoire, se reportant dans la plupart des cas à une tradition orale fort imprécise.

On l'a vu, cette naissance du vacherin sur France pourrait approximativement être fixée vers 1815. Les affirmations de nos confrères français qui lui font allègrement franchir les siècles à titre publicitaire nous laissent un rien sceptique:

"A quel moment les bergers trouvèrent-ils la recette du Mont-d'Or ? Les plus vieux écrits que l'on connaisse attestent

⁹⁴. Albert Neuenschwander, le vacherin Mont-d'Or, 1957, p. 1.

⁹⁵. Est Républicain du 19 nov. 1978. Article: "Le vacherin a perdu son Mont-d'Or".

que ce fromage était déjà fabriqué au temps de Louis XV. Mais avant d'obtenir les honneurs de la tradition écrite, pendant combien de siècles ce fromage local avait-il été fabriqué dans l'anonymat ?" ⁴⁶.

Plus facile à écrire qu'à prouver!

Pour nous la première trace du vacherin français est de 1834, année où fut saisi par la douane, près de la Frasse, en dessus du Lieu, le lot Guignard. Événement qui montre que ce fromage intéressait déjà à l'époque les Suisses qui n'arrivaient pas ou plus à suivre la demande qui se faisait chaque année plus forte du côté de Lausanne avec leur propre production. Et qui, naturellement, avait trouvé la solution à leur problème en allant chercher des vacherins dans le vallon de Mouthe et environs dont les débouchés n'étaient certainement guère nombreux. Ce pays, fermé plus encore que ne l'était la Vallée de Joux, avait une production qui devait être consommée sur place.

Ces contacts commerciaux entre fabricants français et marchands suisses furent très nombreux tout au long du XIXe siècle. En fait jusqu'à la mise en place de fabrications importantes au pied du Jura qui devaient mettre un terme rapide et définitif à cette pratique qui cessa tout à fait au début du XXe siècle.

Ainsi les Charpentier des Charbonnières travaillèrent essentiellement avec des fabricants français; se ravitaillant en 1882-1883 chez Simon Lorrin et François Guyon de la région voisine de Mouthe.

Louis Golay, en 1883 également, se ravitailla chez Emile Carrez de Mouthe.

Tandis que Jules-Moïse Rochat dit Saïset, aidé de ses deux fils Louis et Samuel, commerce avec E. Michaud, négociant à Chaux-Neuve. Les relations ne doivent pas toujours être au beau-fixe. En témoigne une lettre datée du 29 octobre 1902:

"J'ai le regret de vous dire que je ne suis absolument pas content du chargement de vacherins que vous m'avez amené samedi dernier. Ce n'est pas du tout du ler choix; ils sont durs comme

⁴⁶. Prospectus-réclame: le Mont d'Or (ou Vacherin du Haut-Doubs). Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ? s.d. 1985 env.

la pierre, une quantité ont un goût tellement amer que nous n'osons pas les expédier crainte de perdre nos clients. Nous avons acheté des vacherins de pâte molle faits à point et non vernis, enfin quoi du 1er choix c'est ce que nous exigeons. Notre clientèle est excessivement difficile ce qui ne nous permet que de prendre du tout 1er choix.

Veillez prendre note de notre réclamation et recevez, Monsieur, nos salutations pressées."

Il est fort probable que la production française ait régressé dès qu'il n'y eut plus possibilité pour les fabricants de cette région d'écouler en partie leurs produits sur Suisse. Les frontières peu à peu se fermaient. Elles le furent complètement en 1914, avec le début de la première guerre-mondiale. Elles ne devaient pas se rouvrir après, avec une longue période de crise, puis encore dès la seconde guerre mondiale.

Ce n'est apparemment que dans les années septante que les ventes françaises purent prendre leur envol. Mais quel envol! Impressionnant quand l'on sait la lutte qu'il faudrait mener sur sol suisse dès 1985 pour ne remonter la pente qu'avec une lenteur désespérante.

"Dans le haut Doubs, dans les vingt et une communes où il est fabriqué, le vacherin a triplé en quatre ans pour arriver l'an passé à un tonnage de 462 tonnes et sa progression ne diminue pas"⁹⁴.

Cette précision nous permet de nous livrer au calcul suivant: 462 tonnes : 3 = 150 tonnes pour 1974. Alors qu'à la même époque il s'en fabriquait 883 tonnes en Suisse, avec une exportation de 99 502 kg, quantité qui avait même pu être, de 127 000 tonnes en 1971.

Ce qui permet de dire, il y a de cela deux décennies, que les exportations suisses de vacherin sur sol français équivalaient presque à la production totale de la zone de fabrication du haut Doubs.

Ces progressions étonnantes des exportations suisses vers la France, principalement à destination de Paris, pourraient bien avoir entraîné dans leur sillage la production française qui, loin d'en être gênée, au contraire, en fut stimulée.

⁹⁴. L'Est Républicain, du 19 novembre 1978, article: "Les fabricants français mécontents de l'annexion suisse. Le vacherin a perdu son Mont-d'Or".

Le vacherin suisse avait créé le marché parisien. Il ne restait plus au vacherin français qu'à s'y engouffrer. Ce qu'il fit en partie après les événements de 1985-1987.^{98.}

C'était le réveil des fabricants français après plus d'un siècle et demi d'une longue et méconnue histoire qui mériterait vraiment d'être faite. Nous l'attendons avec impatience!

Fabricants qui se regroupèrent dans les années septante pour former une "Association des fabricants du véritable vacherin

du haut Doubs" qui deviendra plus tard le "Syndicat Interprofessionnel du Mont d'Or ou Vacherin du Haut Doubs", avec pour adresse: 2, place Payot, 25 000 Besançon.^{99.}

Nous avons parlé du réveil des producteurs français. En un certain sens celui-ci leur fut bien douloureux. Car il vint à leur connaissance, en 1974, la signature à Berne entre leur pays et la Suisse d'un traité qui concerna la protection: "contre la concurrence déloyale des produits naturels et fabriqués et notamment les indications de provenance y compris les appellations d'origine, ainsi que d'autres dénominations géographiques réservées à certains produits ou marchandises déterminés"^{100.}

Qui les émut et déboucha presque sur une guerre du vacherin. Car dès lors l'appellation vacherin Mont d'Or fut strictement réservée aux fabricants suisses et interdites aux français!

"L'inscription de la dénomination "vacherin Mont-d'Or" à l'annexe B du traité n'exclut pas l'utilisation en France des dénominations "vacherin" ou "Mont-d'Or" pour des fromages fabriqués en France"^{101.}

Le vacherin français avait perdu son Mont-d'Or!

Ce qui n'empêcha nullement les fabricants de foncer. Leur progression fut étonnante et montre à quel point le regroupement d'intérêts communs dans le cadre d'une même organisation, pourvu que celle-ci ait des structures suffisamment libérales, peut être profitable à tous. Production qui atteint aujourd'hui 1200 tonnes! Alors que la production suisse, suite à l'affaire

^{98.} Le Crémier fromager, no Hors série - Juin 1991, pp. 90 à 92.

^{100.} L'Est Républicain, du 19 nov. 1978, op. cit.

^{101.} Idem

^{98.} Lire dans le matin du 17 décembre 1986: "Un vacherin (Suisse) à Paris. De lourds nuages planent sur les exportations de Mont-d'Or. D'ici à cinq ans les fromagers français produiront des pâtes molles concurrentielles. Au lait cru".

listéria, ne dépasse plus guère, et depuis cinq ans déjà, les 500 tonnes. Belle revanche pour le vacherin français qui avait vécu longtemps dans l'ombre de son petit frère! Mais ne parlons pas ici de revanche. Ni rien d'approchant. Il ne s'agit que de malchance pour les uns, avec l'arrivée inopportune d'une bactérie difficile à cerner et d'un marché non extensible, et chance pour les autres de s'en trouver indemnes et de jouir d'un marché sans commune mesure avec l'autre.

Rien donc n'est acquis, ni ne le sera jamais. Les choses en apparence les plus solides, sous la poussée du temps et des événements s'effritent. Et parfois plus vite qu'on ne saurait le croire ou l'imaginer. Belle leçon d'humilité quand même!

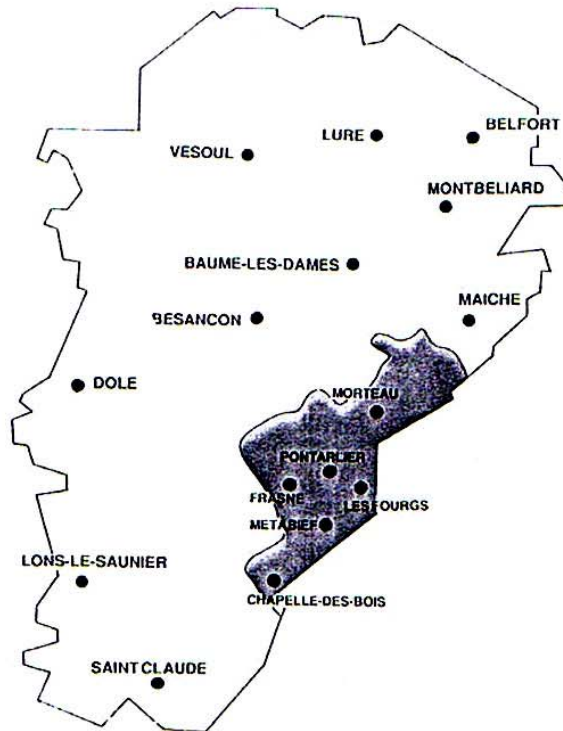
Il est cependant à considérer que cette progression française ne put se faire que grâce à des maisons qui adoptèrent des méthodes quasi industrielles, avec des productions avoisinant les 3 à 400 tonnes, qui ne laissaient à la grande masse des autres producteurs guère que les miettes.

Ces chiffres font comprendre aussi que pour les producteurs français, si les événements de 1987 eurent une incidence grave sur la saison même de l'affaire listéria, ils furent positifs à moyen terme. Il n'est pas interdit même de penser que le battage publicitaire énorme intervenu en France autour du vacherin l'a mieux fait connaître. Ce qui n'a pas été le cas en Suisse où la mémoire des gens reste plus longue et où surtout, pour une part importante de la population, une prudence excessive l'emporte, et de loin, sur le goût d'un fromage même tel que le vacherin. Différence de mentalité ? De civilisation ?

Le 3 janvier 1984, M. Charles Hauser du Lieu, pour le compte de Daniel Longval, québécois qui travaillait alors chez M. Samuel Raymondaz, affineur à Vaulion, fit un vacherin de 60 cm de diamètre et d'un poids de onze kilos.

Record ensuite battu par la fromagerie Sancey-Richard à Métabief, en automne 1987, qui fabriqua à partir de 170 litres de lait un vacherin de 80 cm de diamètre et d'un poids total de 21 kilos. La boîte vide à elle seule pesait 5 kg. C'était là le plus gros vacherin jamais fabriqué. Belle réussite pour un grand fromage!

Le pays du Mont d'Or ^{102.}



Le Mont d'Or, est un fromage séculaire né dans les Hauts Plateaux du Jura, non loin de la source du Doubs.

Ce territoire est unique en Europe pour ce qui est de la flore. En effet, les dernières glaciations, il y a quelque 50 millénaires, l'ont complètement recouvertes. En se retirant, les glaciers ont créé un micro climat qui a donné naissance à des plantes comme le Lys Martagon ou le saxifrage, dont certaines ne se retrouvent que sur les plateaux de l'Himalaya, vers 6.000 mètres d'altitude.

Les pâturages de cette région confèrent au lait, puis au fromage, une saveur et un goût de terroir, exceptionnels. Les vaches sont nourries exclusivement au foin ou à l'herbe. Tout ensilage est interdit.

Quant à l'aire de fabrication, elle ne couvre que quelques cantons le long de la frontière suisse, tous en zone de montagne à plus de 700 mètres d'altitude. C'est un terroir très localisé, qui garantit au Mont d'Or une personnalité très marquée.

102. Prospectus réclame, op. cit.

XIX Du bois à l'inox - quel avenir pour le vacherin ?

Un crédit de 2 622 000 francs fut voté par le Grand Conseil du canton de Vaud dans sa séance du 24 II 1988 pour couvrir les pertes subies dans l'affaire listéria, par les marchands de vacherins, les fabricants de boîtes et les leveurs de sangles.^{103.} Si l'on considère que 900 000.- furent versé par l'assurance de la Centrale, nous arrivons au chiffre de 3 522 000 francs pour l'ensemble des dommages.

Le crédit voté par le Grand Conseil ne le fut pas sans quelques réticences, surtout de la part du milieu libéral. Ainsi M. Vincent Gétaz s'opposa -t-il de manière très ferme à cette aide en vertu d'un authentique libéralisme économique:

"Si nous voulons prêcher la libre entreprise, nous devons avoir le courage de le faire jusqu'au bout. Nos entreprises doivent juger elles-mêmes des risques qu'elles veulent et qu'elles peuvent prendre en fonction de leur situation propre et de leurs réserves. Dans le cas du vacherin l'assurance des producteurs était nettement insuffisante".¹⁰⁴

Situation très clairement exprimée.

Mais un Louis-Marius des grands jours, pourtant du même bord, veillait. Et en tant que rapporteur de la commission vacherin, soutint brillamment le projet en invoquant le caractère exceptionnel, tant de la mesure de suspension que des circonstances qui l'ont provoquée et du dédommagement qui en découle. Il démontra que ce crédit était indispensable à la résurrection du vacherin dont il rappela la place dans notre patrimoine gastronomico-culturel. Son vivant plaidoyer en faveur du maintien de cette spécialité traditionnelle vaudoise toucha l'auditoire qui n'écouta plus les voix de la rigueur financière mais céda aux élans de son coeur...

104. Les fabricants de boîtes à vacherin furent dédommagés pour 400 000.- et les leveurs de sangles pour 26 000.-

105. Forum libéral du 2 avril 1988, "Subsides accordés, un dangereux précédent", par Vincent Gétaz, député. Conclusions de Nicole Grin, députée.

Le vacherin tenu à bout de bras par le canton de Vaud se voyant, presque malgré lui, dans la nécessité de voler au secours de sa spécialité gastronomique la plus célèbre, mais aussi la plus populaire.¹⁰⁶

On peut s'interroger. Sans cette aide providentielle le vacherin aurait-il pu survivre ? Il est à considérer que les fabricants et affineurs avaient joui pendant de nombreuses années de ventes relativement élevées. Il n'est qu'à voir les chiffres de 1980 à 1985, et que leurs réserves financières devaient être capables,

non pas seulement de consentir à des investissements pour un nouveau départ, mais aussi d'assumer des pertes importantes. L'exposé des motifs, par ailleurs d'une longueur inaccoutumée, ne considère en rien cet aspect des choses. Dans un pays où l'on tient que la fortune des citoyens est du domaine strictement confidentiel et privé, il paraît inconvenant, quelque puisse être la situation, qu'on puisse en tenir compte. D'où les largesses étatiques et le soutien quasi inconditionnel du Grand Conseil.

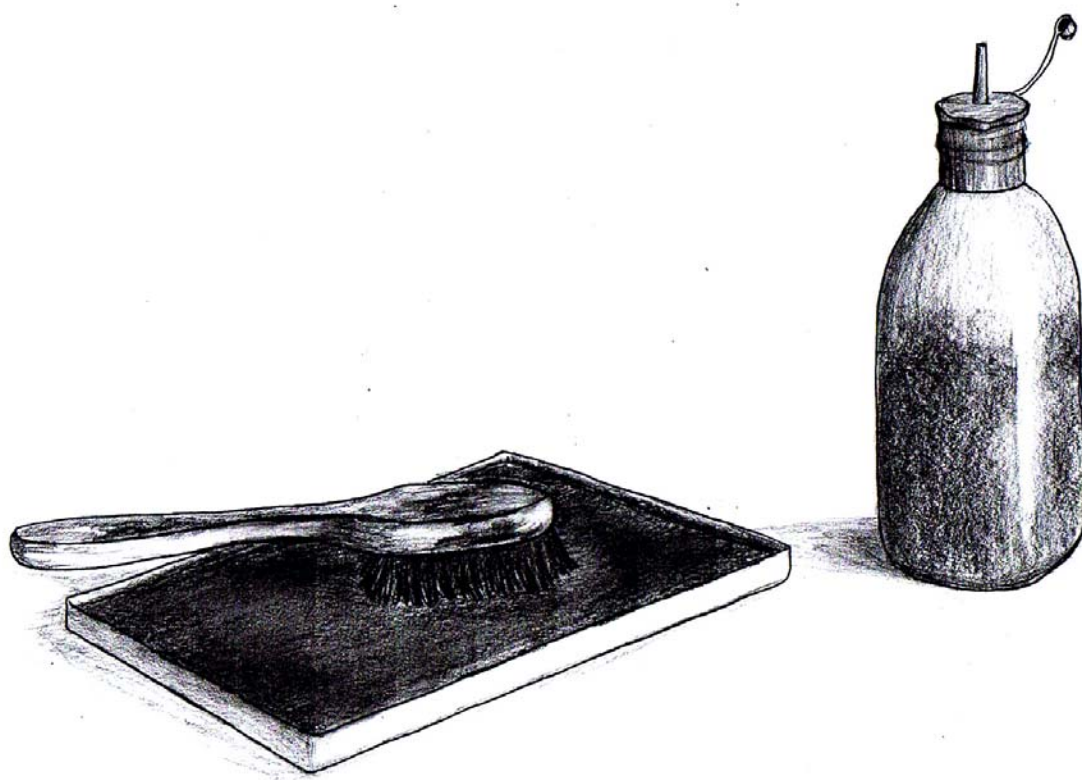
Toutefois cette aide se devait d'aboutir à un résultat positif. En lequel l'affineur aurait sa responsabilité qu'il assumerait pleinement en consentant à de nouveaux investissements, ceux-ci tout de même à sa charge.

L'exposé des motifs le dit très clairement:

"Les travaux de recherche sur la listeria et les études qui seront menées sur le mode de production et de maturation du vacherin déboucheront peut-être sur l'opportunité et sur la nécessité de modifier les structures de production de ce fromage. Ces modifications pourraient avoir des incidences sur l'acquisition de matériel adapté et sur la construction de nouveaux locaux d'affinage. La Confédération devrait alors apporter un soutien déterminant à cet égard en vertu de la répartition des compétences prévues avec le Canton de Vaud"¹⁰⁷.

¹⁰⁶ Février 1988. Exposé des motifs et projet de décret accordant crédit pour couvrir les frais entraînés par la suspension de la production du vacherin Mont d'Or et réponses à la question Aimé-Jacques Gavillet et à l'interpellation Franco del Pero sur le même sujet.

¹⁰⁷ Idem, chap. 4.5. Investissements nouveaux, p. 25.



PARochat

Il ne fut naturellement pas facile à ces professionnels qui avaient toujours travaillé selon des méthodes ancestrales, de s'adapter à des pratiques vraiment modernes. Qui nécessitaient dans la plupart des cas le changement intégral du matériel - inox contre bois - sans que toutefois la matière support du vacherin, planches ou planchettes ne soit remis en cause. Car le bois seul, on le sait, et les expériences à cet égard l'on prouvé maintes fois, offre au vacherin les conditions d'une bonne maturation par la formation de croûtes saines où se développe de façon normale l'oospora lactis (oïdium lactis). Ces planches cependant désormais devraient être étuvées après chaque passage.

Ils acceptèrent ces changements avec plus ou moins d'enthousiasme, se conformant parfois avec peine aux exigences presque excessives de la Centrale, celles-ci énoncées souvent d'une manière abrupte et dictatoriale. Ce climat transparaît dans les rapports annuels établis depuis la saison 1987-1988:

"Il est à regretter que les événements évoqués n'aient pas renforcé le "front uni" des fabricants et affineurs autour de la Centrale. Trop souvent, les intérêts personnels sont passés avant l'intérêt général, l'individualisme a prévalu, entraînant avec lui la méfiance, la jalousie et la critique"¹⁰⁸.

"... il n'y a plus de place dans notre organisation pour les amateurs et mes minimalistes.

Seuls, les fabricants et affineurs consciencieux et ayant la ferme volonté de réussir pourront poursuivre et redonner au Vacherin Mont-d'Or ses lettres de noblesse. Il faudra toutefois qu'ils soient vigilants et implacables vis-à-vis de ceux qui ne jouent pas le jeu".¹⁰⁹.

Minimalistes, désormais le maître mot de la Centrale qui le brandira à tout propos et en toutes occasions. Il faut comprendre à cet égard que derrière l'apparente fermeté de cet organisme en vue de redresser la barque, se cache la ferme volonté de diminuer le rôle des affineurs, si ce n'est de supprimer tout à fait ceux-ci qui le gênent dans ses prérogatives et dans ses visées à plus ou moins long terme.

108. 37e rapport de gestion, 1987-1988, p. 6

109. 38e rapport de gestion, 1988-1989, p. 8

"... le Comité a essayé de mettre en place une structure plus sûre pour la saison 89-90: il a en particulier décidé:

- de limiter les droits des affineurs et de fixer leurs devoirs dans un contrat
- d'exercer une surveillance accrue au niveau de la production et de l'affinage
- de renforcer les pouvoirs de la Centrale et de nommer pour ce faire un gérant à plein temps. ¹⁴⁰

En la personne de M. Eugène Grandjean qui remplacera dès lors M. Charles Charvet.

Le rôle ambigu de la Centrale vis-à-vis des affineurs a d'ailleurs été rendu public:

"La listeria va-t-elle provoquer de nouvelles victimes, cette fois parmi les affineurs de la vallée de Joux ? Un projet de l'Association du vacherin Mont-d'Or cause des insomnies aux producteurs vaudois. Conséquence indirecte des mesures prises pour produire le vacherin nouveau style, l'organisation propose de réaliser sa propre centrale qui superviserait toute la fabrication du fromage, de la production à la commercialisation. Une telle centrale signifierait la disparition de la profession, protestent les affineurs du Jura vaudois, qui refusent de se faire mettre en boîte: "Nous n'allons pas nous laisser manger tout cru" ¹⁴¹.

Mais était-ce bienvenu de mettre en place une telle centrale à l'heure où il fallait se serrer les coudes, comme aussi éviter les trop grosses concentrations de vacherin afin de diminuer les risques financiers propres à une marchandise en risque à tout moment d'être éliminée ?

Etait-il aussi raisonnable de soustraire le vacherin à l'économie privée, en l'occurrence propriété légitime des familles qui le tenaient depuis plusieurs générations, pour l'offrir à une organisation centrale qui en aurait fait, de par des coûts de production forcément plus élevés engendrés par un système à tendance étatique, un produit subsidié à plus ou moins brève échéance ?

¹⁴¹. 24 H. du vendredi 24 février 1989: L'angoisse des affineurs
¹⁴⁰ 38e rapport de gestion, 1988-1989, p. 7.

Les risques que comportait la remise en cause des structures existantes au profit d'un programme qui restait parfaitement théorique et qui aurait peut-être demandé longtemps à faire ses preuves, si même il les eut faites un jour, ne furent fort heureusement pas pris par la Centrale. Qui ne put cependant s'empêcher dès lors de concevoir un centre de distribution. Qui aurait absorbé l'entier de la production des affineurs pour le commercialiser sous une marque commune ayant perdu, c'est à n'en pas douter, tout intérêt . . . Mais là aussi la Central recula devant les problèmes pratiques qui n'auraient pas manqué de jaillir. On ne met pas inconsidérément aux oubliettes le savoir-faire de professionnels qui sont dans la branche depuis plusieurs générations et dont le succès des entreprises, tout au moins avant que n'intervienne l'affaire listéria des plus déstabilisante, prouvait leur efficacité, pour les remplacer par des méthodes nouvelles qui ne reposent sur aucune expérience, mais surtout dont la rentabilité ne pouvait en aucun cas être garantie.

Libéralisme oblige, les affineurs allaient garder leur commerce. Mais pour combien de temps encore ?

Ceci dit, reprenons le fil des événements.

Repartir, tel était le but.

Les spécialistes allaient orienter leurs travaux dans deux directions:

- Recherche sur l'origine de la listéria.
- Recherche des moyens de lutte contre cette bactérie.

Les titres des journaux pendant la saison d'été 1988 donnent un aperçu des progrès réalisés:

- Fromage sous surveillance.
- Trop propres ?
- Production sous tutelle.

Mais on sent la reprise proche quand on lit:

Le vacherin sera de retour cet hiver.

Et enfin victoire, celle-ci entérinée par le Conseil d'Etat qui, dans sa séance du 9 septembre 1988, lève l'interdiction de mise sur le marché du vacherin Mont-d'Or prononcée le 20 novembre de l'année précédente.

Les journaux:

- Redémarrage.
- Le retour du vacherin

- Vacherin ressuscité.

- Retour à petits pas.

Mais en cette saison d'essais, que d'assemblées, que de colloques au plus haut niveau de la recherche scientifique, que de craintes, de doutes, que de mises au pas, que d'investissements consentis.

Jusqu'à ce qu'en fin les "docteurs" du vacherin puissent clamer avec un brin de présomption:

"Comment nous avons dompté la listéria"

Et de dire:

"La fabrication du vacherin est passée d'un stade artisanal à un stade presque industriel sans que le système de production soit adapté. Ce qui a certainement favorisé l'épidémie"

Les affineurs n'étaient vraiment plus dans le coup, quoi! D'authentiques petits sagoins!

Il s'avéra pourtant que le principal agent de la propagation de la listéria avait été l'élastique qui tient la sangle autour du vacherin, et qui, par souci d'économie de la part des fabricants, étaient réutilisées maintes fois indifféremment chez l'un ou l'autre d'entr'eux.

Euréka!

"J'avoue que je ne suis pas peu fier d'avoir découvert ça" admet le docteur Patrick Francioli, épidémiologiste au CHUV à qui, si je ne me trompe, on avait pourtant soufflé l'idée!

Qui dit encore:

"Si une listéria parvient à se glisser dans une fromagerie elle risque de ne faire que passer. Par contre si elle pénètre dans une cave d'affinage, elle a toutes les chances d'y prendre souche, tant c'est le milieu idéal à son développement. Il faut se souvenir que c'est une bactérie diabolique qui adore le froid et l'humidité et qui se nourrit de déchets alimentaires

Il fallut donc d'une part offrir une environnement moins favorable au développement de cette bactérie par le remplacement de tout le matériel bois par de l'acier-inox, et d'autre part tenter d'éliminer celle-ci. Les mesures furent les suivantes:

112. Tous ces extraits sont tirés de l'Illustré no 30, de 1988, comment nous avons dompté la listéria".

- * Savon chirurgical pour les mains.
- * Solution aseptisante pour les chaussures.
- * Mousse détergente pour les sols.

La saison 1988-1989 a donc démarré. Avec tout le contrôle que cela implique.

"Le vacherin est le produit alimentaire le plus surveillé de Suisse"

Et avec aussi bien sûr la crainte permanente des mass-médias, toujours à l'affût du moindre dérapage, du plus petit faux-pas. Ce qui ne manquerait pas de se produire en une saison considérée avec juste raison comme expérimentale. En clair: le milieu concerné, les affineurs en particuliers, ne faisaient pas les malins!

Et pour cause! Les problèmes que connut alors le vacherin français allaient préparer le terrain médiatique:

- Salmonelle d'outre Jura.
- Une marque retirée de la vente.
- Rien ne va plus pour le fromage Mont d'Or (France).

Et quand tout le monde put lire un beau matin: "Revoilà la listériose", l'affaire était entendue. Il faudrait repasser à la moulinette!

Et alors, tant de recherches, d'assemblées, tant d'investissements, tant d'articles et tant de soucis, tout cela pour rien? S'il s'agissait certes d'un cas isolé, celui-ci nécessita la destruction de 8 tonnes de vacherins. Ce fut à nouveau un coup de bâton dans la fourmilière. Ne serait-elle donc jamais vaincue, cette arrogante listéria?

Pour l'heure ça pleure dans les chaumières. 24 H. titre: "Le naufrage du vacherin".¹¹³ Burki s'éclate. La grande barque du vacherin Mont-d'Or coule sur le lac de Joux. A la surface duquel flottent des boîtes auxquelles s'agrippent désespérément les passagers en perdition, à coup sûr nos pauvres Combiens! La mévente s'installe à nouveau. Les consommateurs boudent le vacherin. L'incroyable sensibilité du marché les en éloignent une nouvelle fois à tire d'

La meilleure défense c'est l'attaque, pense Jean-Michel Rochat des Charbonnières, affineur, qui part en croisade. Son annonce publique "le vacherin va-t-il mourir" connaît un retentissement extraordinaire. Elle réveille les foules trop frileuses. Non, les Genevois et les Vaudois ne veulent pas que le vacherin ne meurt. Ils le disent de façon concrète en montant à la Vallée de Joux, aux Charbonnières en particulier, où ils débarquent en foule. Pour acheter ce qu'ils croient être leurs derniers vacherins. Du jamais vu. Qu'ils congèleront. Et qu'ils ressortiront quand il n'existera plus sur le marché. Pour épater les copains!

Des stands sont organisés en ville devant les grands magasins tels La Placette et Carrefour. C'est le succès. "Laissons-le vivre", titrent les journaux. Et ces ventes directes, les grossistes tirant la jambe*, permettent non seulement de dégorger le marché traditionnel, les caves, mais aussi de réactiver le marché traditionnel. Les affineurs ont peu fabriqué prudents un max, à cause de la "crise". Et bien, suite à cette folle campagne, il vont manquer de marchandise!

La psychose semble enrayée. Et désormais, chose importante, primordiale même, dans tous les nouveaux cas qui se présenteront, tous portés à la connaissance du public par de gros titres dans les journaux, les consommateurs réagiront moins épidermiquement, avec plus de discernement, pourrions-nous dire. Une certaine saturation s'est installée d'où émane une approximative sagesse qui permet, autant que d'autres mesures, de garder en place un métier patiemment reconstruit. C'était là une victoire d'ordre psychologique. Même si elle ne pouvait être à même de garantir tous les effets pervers de pépins futurs, ne rêvons pas, elle était néanmoins encourageante.

Quoiqu'il en soit, quand on peut lire dans les journaux de l'époque:

* Le vacherin se vend bien.

* Production en hausse, le bon goût retrouvé - ce qui cette fois-ci était vrai grâce à l'utilisation de cultures plus appropriées...

Savourons l'instant qui passe!

Constatations diverses en guise de conclusion. Le vacherin, grâce à ses qualités gustatives incomparables, son charme

visuel aussi, bien rondouillet^{*} dans sa belle boîte en bois du Risoud, avec les plis réglementaires, ne saurait mourir. Et quelque soient les événements. Dans le cas présent il aurait pu être retiré de la vente quelques années si Messieurs les chimistes et Messieurs les docteurs, selon la formule chère à J.P. Mac, n'avaient trouvé la parade.

Mais de quelque manière, en quelque endroit, émanant de quelque fabricant, il serait réapparu. Aussi sûr que deux et deux font quatre. Dans dix, vingt ou dans cent ans, à nouveau on l'aurait vu sur la table des amateurs. Envers et contre tout, et contre tous. Car si le vacherin est inimitable, il est aussi indestructible!

"Ce fromage ne nous appartient pas", avait dit Jean-Michel Rochat à ses collègues, membres du comité de l'Association qui pronostiquaient qu'en cas ^{de} non réussite immédiate ce serait la fin définitive du vacherin. "Il appartient à tous, il fait partie du patrimoine gastronomique de ce canton. Et une organisation quelle qu'elle soit ne peut en revendiquer la propriété. Il nous a été transmis par nos prédécesseurs, à notre tour de le transmettre à nos suivants. En vérité nous n'en sommes que les dépositaires, les garants.

Eh! oui, les garants, et même si cela peut faire sourire certains plus portés au gain immédiat qu'à la douce poésie et à l'idéalisme. A l'origine tous Combiens, tous ou presque du village des Charbonnières où ils ne sont plus que trois maintenant. Oui, plus que trois seulement.

Autrefois Jules-Jérémie Rochat avait créé le syndicat des laiteries de la Vallée pour promouvoir ce fromage de façon efficace. Groupement qui aurait pu déboucher plus tard sur une production menée en coopérative qui eut survécu à ses fondateurs et qui eut pu subsister jusqu'à nos jours. Le syndicat n'a tenu que vingt ans.

A la suite des événements de 1987 le soussigné avait pu écrire, bien évidemment en pure perte:

"L'entreprise privée qui peut être vendue à Pierre, Jacques ou Jean, et par cela quitter notre région d'un jour à l'autre, montre bien la fragilité de notre produit dans le cadre de ce village. Où trouver toujours le successeur intéressé par la reprise d'un tel commerce ? L'érosion n'atteint pas seulement les prix. Elle s'attaque à nous-même et à nos familles. Et elle se fera de quelque manière que l'on s'y prenne ou que l'on conçoive les choses. Et ainsi, dans deux, trois ou dix ans, en l'an 2000, 2020 ou 2050, plus de vacherins aux Charbonnières. A moins de palier aux effets négatifs des successions par la création d'une société d'affinage dont la formule mérite d'être analysée dans le détail, mais dont le principe en tous cas ne serait pas remis en cause tous les dix, vingt ou trente ans".¹¹⁵

Rien naturellement n'a été fait ni ne le sera jamais. L'esprit d'indépendance toujours prévaudra par lequel des corporations entières courent à leur perte.

Et dès lors l'érosion se poursuivra. Et un jour ce sera la fin d'une très grande époque dont on a tenté de restituer les étapes successives en ce livre.

Vivent les vacherins, produits à pâte molle,
Vivent ceux qui les font, et vivent aussi nos colles!

¹¹⁵ Rémy Rochat, l'avenir du vacherin aux Charbonnières, mai 1988, p. 3.

¹¹⁶ A Milan, de Georges Rochat d'Alphonse, 1910, op. cit.

XX Le vacherin dans tous ses états!

Région de fabrication et d'affinage

- * Jura vaudois et Pied du Jura.
- * 11 centres d'affinage et 17 fromageries pour la fabrication en 1991.

Période de fabrication et d'affinage

- * Fabriqué dès le 10 septembre environ. En vente dès le début du mois d'octobre et jusqu'à fin mars - début d'avril.
- * Le vacherin s'affine en trois à quatre semaines. Il est à point au sortir des caves.

Description

- * Fromage à pâte molle de 12 à 32 cm de diamètre - avec tous les numéros intermédiaire! - D'une hauteur de 4 à 5 cm et d'un poids de 450 gr. à 3 kg.
- * Sanglé d'une écorce de sapin et mis en boîte en fin d'affinage dans des boîtes également en sapin (épicéa).
- * Elaboré à partir de lait thermisé - la thermisation est un processus très doux laissant au lait cru toutes ses qualités tout en l'assainissant sur le plan bactériologique.
- * Croûte emmorgée*. Souple et ondulée, de couleur jaune-ambree à rouge-brune.
- * Pâte molle. Légèrement coulante. Devient onctueuse à maturité. De couleur ivoire à jaune-pâle. Se prête à la coupe.
- * Ouvertures: aucune à quelques-unes, isolées d'environ 3 mm, de formes irrégulières.
- * Saveur crémeuse, douce et délicate, influencée par l'écorce et la boîte de sapin.
- * Odeur: assez prononcée. Elle vous rappellera les alpages du Jura!

Composition: 117.

- * Teneur en matière grasse: au minimum 50 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES). Au minimum 21 % en poids de matière grasse dans le fromage.
- * Consistance: molle; teneur en eau du fromage dégraissé jusqu'à 76 % en poids (tefd). Au maximum 57,5 % en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 42,5 % en poids d'extrait sec dans le fromage.
- * Si vous vous y retrouvez, et bien tant mieux!

117. D'après Jeanny Gaillard, op. cit. p. 5

Conservation

- * Le vacherin peut se conserver aisément quelques jours s'il est entreposé à basse température.
- * Au frais dans une cave (5 à 8°), entouré d'un linge humide. Humecter légèrement la croûte si celle-ci présente une moisissure blanche trop prononcée qui est par ailleurs naturelle. Le faire avec un chiffon ou une brosse douce humide. Certains utilisent du vin blanc à la place de l'eau salée ordinaire.
- * Peut être mis au frigo dans une boîte à fromage bien hermétique.
- * Dans les deux cas le chambrer quelques heures avant de le servir, comme un grand vin. Car attention, le vacherin ne souffre absolument pas d'être consommé froid.
- * Incliner la boîte pour le conserver si la pâte est coulante.
- * On protège les surfaces coupées avec des lames de verre et de plastique. Encore faut-il les trouver! Plus facilement avec la sangle retournée qu'on appuie contre la pâte du vacherin.
- * Si par contre celui-ci n'est pas assez mûr lors de son achat, le laisser un jour au chaud à la cuisine dans une boîte à fromage bien fermée. Vous n'employez qu'un linge humide ? Dans ce cas vous aurez en prime la délicieuse odeur du Jura!
- * Quoiqu'il en soit, consommer rapidement le vacherin dès qu'il est entamé. L'idéal serait encore de le manger en une seule fois. Car l'oxydation rapide de la pâte coupée entraîne très tôt une détérioration inévitable du goût.
- * Le vacherin supporte assez bien la congélation. Le faire de préférence en fin de saison, au mois de mars, et éviter de congeler et de consommer de tels vacherins en pleine période de production. Emballer le vacherin dans du papier d'aluminium. Ne pas le mettre en contact avec des produits qui prennent facilement des faux-goûts tels que fruits et glaces. Laissez-le dégeler lentement et pendant 36 heures au minimum afin que la croûte ait le temps de se ressuyer. La croûte du vacherin que l'on décongèle a tendance à se peler. Ne vous inquiétez pas, c'est normal.

Service

- * Dans sa boîte, la croûte intacte. C'est l'hôte, c'est-à-dire l'invité, qui coupera sa propre tranche après qu'on lui ait présenté la boîte ouverte et le couteau. Dès le centre à la périphérie, comme une tranche de gâteau. La sangle, dans bien des cas, à cause de sa résistance fibreuse, ne pourra pas être coupée. C'est l'hôte encore qui râclera la croûte s'il le désire ou qui l'enlèvera tout à fait s'il y tient. Mais sachez-le, le vacherin se mange traditionnellement avec sa croûte.
- * L'usage de la cuiller, ainsi qu'on le lit couramment, n'est pas à recommander. Le vacherin fut créé autant pour les gastronomes en bleus de travail que pour ceux qui portent papillon! Et point besoin d'un couteau d'argent. Celui du service ordinaire, le bon vieux couteau des familles, suffit amplement.

Considérations générales - ou le vacherin à la bonne franquette -

- * On ose parler du Gault-Millaud ? Et bien voici. En France, deux délégués de cette honorable institution, dégustent le vacherin à la cuiller (ou à la cuillère). Pour cela ils ont fait un trou au beau milieu d'un gros vacherin, un tout sec par ailleurs, à moitié en sciure ! Dans nos caves, des trous de ce genre, c'étaient les souris qui nous les faisaient, et nous n'étions pas trop contents ! Comme quoi les revues spécialisées...
- * Mais enfin le consommateur est roi, et du produit qu'il achète, il fait ce qu'il veut. L'essentiel dans notre cas n'est-il pas après tout de manger du vacherin et d'y trouver du plaisir ?
- * Une fois de plus il n'est pas nécessaire d'enlever la croûte. Il est tout de même vexant pour les producteurs, après tout le mal qu'ils se donnent pour obtenir des produits parfaitement sains et tous les contrôles auxquels ils sont soumis en permanence.
- * Vous le consommerez naturellement dans son emballage de bois qui vous rappellera plus encore sa région d'origine. A moins bien sûr, qu'un peu radin sur les bords, vous n'ayez acheté chez le producteur un vacherin sans boîte. Sachez alors qu'ainsi vous lésez gravement les intérêts des fabricants de boîtes qui ont à coeur de vous proposer un emballage vraiment original ? Il est vrai que la boîte, on la paie au prix du fromage... et qu'on ne la mange pas !
- * Le vacherin s'accompagne avec merveille de röstis* bien dorées, croustillantes à point, de salade verte, de pain frais et de café au lait bien corsé, avec juste ce qu'il faut de zukka et de chicorée.
- * D'autres l'apprécient avec du rampon* ou doucette que l'on vient de cueillir au jardin. Et d'autres encore, le préférant en cela un rien acide, avec de la salade de carottes rouges coupées en tranches.
- * Tandis que les estomacs les plus solides, outre qu'ils ont pris à leur tour une solide ration de röstis, se sont servis de la bonne moitié d'une grosse boîte de thon. Du délire !
- * Trop de graisse pour que cela soit encore de la saine diététique ? Il ne s'agit pas de cela. On parle gastronomie paysanne simplement, repas de campagne. Plaisir simple mais parfait d'un bon coup de fourchette.
- * Et avec le tout, pour ceux qui ne supportent pas le café au lait le soir, un rouge du pays, un gamay, un salvagnin, un dôle, qu'importe, pourvu qu'il fasse honneur à son producteur. Le vin rehausse le goût du vacherin, le goût du vacherin fait apprécier le vin.
- * Si vous le préférez blanc, alors prenez le sec plutôt que doux.
- * Un blanc de la Côte... parfait.
- * Un blanc de Neuchâtel... excellent.
- * Le vacherin se mange en famille plutôt que seul, à cause de son poids qui ne peut guère être inférieur à 500 gr. et parce ce qu'il faut le consommer de préférence en une seule fois.

- * Et en société, bien évidemment.
- * Le vacherin aussi à l'apéritif, sur des toasts portés au four ? Pourquoi pas.
- * Et nous allussions l'oublier, pour un repas plus léger, pommes de terre en robe des champs, nos rondes, nos berbots.
- * De nouvelles recettes sont apparues. Pour celles-ci, de grâce ne prenez pas le meilleur, rose et doux de croûte, souple à l'emboîtement qu'il vous faut consommer tel. Prenez plutôt celui que par malchance vous n'auriez pas su choisir. Un peu trop dur à votre goût. Vous l'aurez alors comme de la fondue. Pour cela entourez-le avec sa boîte dans une feuille d'aluminium après que vous ayez versé un petit verre de vin blanc à sa surface ou dans les trous que vous lui aurez faits, mettez-le de telle manière au four, 25 minutes à 200°. C'est tout. D'aucuns disent grand bien de cette formule qui n'a assurément pas été inventée à la Vallée.

* * *

Mais fantaisies que tout cela. Car un seul à notre connaissance a vraiment su parler gastronomie à propos du vacherin. Il n'y a pas de mal à reconnaître ses faiblesses. C'était en 1952. Charles-Ad. Golay, Combière d'origine, le fit d'une admirable façon. Un texte duquel il serait sacrilège de ne retrancher ne serait-ce qu'une seule virgule. Et que voici.

Le vacherin et la gastronomie

La naissance du vacherin fut un jour faste pour la gastronomie. Elle apporta aux gourmets l'un des desserts les plus complets et les plus flatteurs. Elle apporta aussi aux amateurs de simple et rustique pitance une manière de repas que beaucoup d'entre eux ne changeraient pas contre le plus somptueux des festins.

Car le vacherin est vraiment le roi des fromages fins, par ce qu'il a d'onctueux, de discrètement parfumé, d'incomparable finesse et de goût à nul autre pareil où se rencontrent, s'unissent, se marient sa haute saveur fromagère, une douce amertume et ce soupçon de sève de sapin que prodigue l'écorce dont il est sanglé. Il n'est jusqu'à la vue que le vacherin régale : sa croûte ondoyante et mordorée, sa pâte d'ambre où des yeux minuscules vous regardent de coin, sa propension naturelle à couler lentement comme le miel de chez nous, tout cela est un spectacle dont on ne se lasse jamais, et qui fait au palais les plus douces promesses !

Que boire avec le vacherin ?

Les gastronomes et les bons auteurs sont d'accord sur ce point qu'on peut boire, avec les fromages, du vin blanc aussi bien que du vin rouge. Les fromages, quels qu'ils soient, embellissent en effet tous les vins. Ils ont ce pouvoir de préparer les pa-

pilles, de les exciter, de les sensibiliser de telle façon qu'aucune des subtilités d'un breuvage ne leur échappent. Les fromages ont aussi la vertu de faire disparaître la légère acidité qui pourrait subsister dans un vin trop jeune ou imparfait, si bien qu'ils vont ainsi jusqu'à leur apporter des qualités dont ils sont dépourvus.

Le vacherin se mange donc accompagné de vin blanc ou de vin rouge. Le choix entre les deux est une question de goût personnel. Voici tout de même quelques indications qui pourront être utiles aux amis du bien-boire et du bien-manger :

D'abord au sujet du vacherin servi comme dessert.

Qu'on me permette de rappeler une règle fondamentale : la gamme des vins, au cours d'un repas, doit aller des plus légers au plus corsés ; aucun d'eux ne doit nuire au suivant, ni faire regretter le précédent. Il se trouve donc qu'au dessert, seuls les grands vins subsistent sur la table. Comme c'est aussi l'heure du vacherin, il est donc fatal qu'ils se rencontrent... pour le plus grand bonheur des convives !

Je souhaite pour le plaisir de chacun que le repas que doit couronner le vacherin soit arrosé de vins suisses, dont une gamme incomparable suffit au bonheur complet des plus fins connaisseurs. Alors, au dessert, on verra apparaître un Dézaley de grande année, un Amigne flétri ou une Malvoisie si l'on sert du vin blanc, un vieux Cortaillod, une Dôle ou un Pinot noir de derrière les fagots si l'amphitryon a porté son choix sur les rouges. Avec les uns et avec les autres, le vacherin fera bon ménage et mettra le point final à un menu que sa seule présence aura classé au rang des mieux composés.

Un fait assez curieux et maintes fois relevé doit être signalé au sujet du vacherin. C'est qu'il remplace le plus souvent, à lui seul, tous les autres fromages. Il est d'usage, en effet, que la mention « Froma-

ges » au menu se fasse au pluriel. Et on apporte un plateau où voisinent le Gruyère, le Roquefort, le Brie, le Camembert, le Till-sit, le Reblochon, le Petit-Suisse et quelques coquilles de beurre frais. Or, quand le menu porte « Vacherin », c'est au singulier. Et le vacherin arrive seul, conquiert tous les convives et leur fait oublier toutes les autres succulences dont ils ont l'habitude. Le vacherin ne doit pas tirer de cela trop de présomptions. Il profite, en effet, de l'avantage de sa présence éphémère, de son caractère saisonnier, qui lui valent pendant la brève période de son règne des faveurs

qui lui seraient peut-être marchandées si, comme ses frères... de lait, on pouvait le consommer toute l'année. Il n'en reste pas moins que cette universalité, même passagère, est un bel hommage rendu à ses qualités et à la perfection de sa noble constitution.

Dessert idéal, le vacherin peut aussi constituer un succulent repas. Je dirai, pour ma part, que ce fromage accompagné de pain frais et d'un verre de vin représente vraiment un « moment gastronomique » ! Et je ne puis en parler sans que me revienne le souvenir de fins de soirées de mon jeune temps où, la répétition de chorale terminée, quelques amis se réunissaient chez l'un de nous autour d'un vacherin bien fait, arrosé d'un Lavaux bien doré ou d'un La Côte pétillant.

Car, quoi qu'en disent les adeptes du vin rouge, le vin blanc s'harmonise mieux que tout autre avec un fromage ou des mets au fromage pris en guise de repas. Il s'agit non seulement, dans ce cas, d'une affaire de goût, mais encore de digestion. Le vin blanc, et le blanc sec surtout, est beaucoup plus léger que le rouge. Il s'accommode donc mieux de la compagnie des fromages, tous très nourrissants, donc relativement lourds à l'estomac. Je préconise donc, lorsque le vacherin constitue le menu, de l'accompagner d'un bon La Côte, si possible légèrement pétillant, ou d'un Neuchâtel « qui fait l'étoile ». Les autres blancs vont très bien également, mais à la condition qu'ils soient secs et pas trop fruités. Il s'agit là, bien entendu, d'une opinion strictement personnelle. Je ne tiendrai rigueur à personne de ne pas la partager ! Je concède d'ailleurs à ceux qui ne sont pas de mon avis, qu'il existe chez nous de nombreux vins de couleur susceptibles d'embellir le menu-vacherin, dont l'Œil-de-Perdrix, célèbre bien au-delà de Neuchâtel, les Gamays vaudois, dont on trouve d'excellentes cuvées à Grandvaux, à Chardonne, Blonay,

part, fort séduisant. Il a en outre l'avantage de réduire les frais du repas, ce qui ne gâte rien. On peut encore relever ce mets d'un peu de moutarde, si l'on a soin de l'adjoindre à la pomme de terre et non au vacherin.

Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit, tout en vous rappelant encore la brièveté du règne du « roi Vacherin », ce qui veut dire qu'il faut en profiter pendant qu'il est là ! Charles-Ad. Golay.

St-Prex, Orbe et dans le Vully, enfin la Dôle du Valais qu'il n'est besoin de présenter à personne, mais qu'on choisira plutôt jeune et légère.

Ce petit exposé gastronomique serait incomplet si je ne mentionnais la possibilité de manger le vacherin avec des pommes de terre « rondes », c'est-à-dire en robe des champs. Certains amateurs disent grand bien de ce mariage que je trouve, pour ma

part, fort séduisant. Il a en outre l'avantage de réduire les frais du repas, ce qui ne gâte rien. On peut encore relever ce mets d'un peu de moutarde, si l'on a soin de l'adjoindre à la pomme de terre et non au vacherin.

Ceci dit, il ne reste qu'à vous souhaiter bon appétit, tout en vous rappelant encore la brièveté du règne du « roi Vacherin », ce qui veut dire qu'il faut en profiter pendant qu'il est là ! Charles-Ad. Golay.

Mais ne nous quittons pas encore. Restons ensemble pour écouter l'étonnante, l'incroyable, la fabuleuse histoire de l'arbre à vacherins ¹¹⁸.

Parti sous les tropiques avec quelques contemporains, Samuel Golay des Charbonnières demeurait en extase sous les cocotiers. Là, au-dessus de ses yeux, sous la forme d'une coque parfaitement enrubannée, pendait la réponse à tant d'interrogations, tant de veilles passées dans son chalet d'alpage du Grand Brelingard.

Venu au monde comme tous les natifs de La Vallée avec les Saints Evangiles dans la main gauche et le psautier Laufer dans la main droite, Samuel Golay invoqua immédiatement le dieu de miséricorde en louchant d'un œil vers la noix de coco convoitée:

- Seigneur, toi dont la bonté est sans égale, accorde-moi de savoir comment font ces sacripants de sauvages pour faire, non seulement pousser le lait au bout des branches, mais encore le mettre en boîte sous la seule action de ta bénédiction.

Prosterné, sans égards pour les Noirs attroupés autour de lui qui le regardaient, agitant les bras vers le ciel, Samuel Golay poursuivait:

- Seigneur, tu sais combien j'ai loué ton nom, combien j'ai chanté de in excelsis à ta gloire avec la Chorale du Brassus, Seigneur, prends en pitié ton serviteur Samuel Golay, condamné au botte-cul auant l'aurore et aux lamentations de son Ida jusqu'à la nuit.

Pendant tout le reste du voyage, les Meylan, Rochat et Piguet, qui accompagnaient notre Samuel Golay, s'étonnaient. Jamais on ne l'avait connu dans un tel état d'excitation, même aux jours du remuage, quand il quittait le Crêt de la Neuve pour les Frasses en s'agitant derrière la Brunette qui refusait d'avancer.

De retour au pays, Samuel Golay n'eut cesse de commencer ses essais. Greffant quelques vacherins sur de jeunes épicéas, il opérait en grand secret, à l'insu même de son Ida, qui se demandait avec désespoir si quelque maladie crapuleuse contractée aux tropiques n'avait pas tourné la tête de son Samuel.

Les premiers résultats furent consternants. Il se formait d'étranges moignons aux bouts des branches,

d'où dégoulinaient un jus blanchâtre au goût prononcé de résine. Le toucher était spongieux comme du lichen. La foi du charbonnier étant de mise pour un habitant des Charbonnières, Samuel Golay ne désespérait pas.

Comme Moïse dans le Sinai, Samuel Golay connut un soir la grande illumination. Depuis le sommet du Mont Risoux, il voyait la vallée couverte d'une forêt de vacherins. Juchés sur des échelles, les bergers cueillaient les précieux coffrets qui pendaient aux branches et les tendaient à d'accortes jeunes filles qui les entassaient dans des corbeilles. Du Lieu aux Charbonnières, ce n'était qu'un immense hymne à la joie:

«Allons danser sous les sapins où poussent nos cou-lants vacherins».

Dans une nuée, Samuel Golay se vit transporté à la Confrérie du Guillon où il était intronisé Compagnon d'Honneur, à Stockholm où il recevait le Prix Nobel de la pâte molle, à Paris devant l'Académie des Sciences où il était distingué comme le plus grand penseur agricole de son temps.

La terre entière célébrait ses bienfaits. Dans la rue, on le montrait du doigt en criant: «C'est lui, Samuel Golay, le père de l'arbre à vacherins». Cette vision le conforta dans la certitude qu'il parviendrait à son but.

Mais il lui fallait trouver l'aide d'une tête à diplômes. Il eut recours à son ami Amédée Galuchat, le célèbre inventeur du bigoudi pour friser les scaroles, du chemin de fer à voile et du vin inoxydable. Un tel génie prodigua à Samuel Golay des conseils sur la manière de greffer la bouture de vacherin au cœur même de l'aubier.

C'est ainsi que, en septembre dernier, le rêve devint réalité. La Confrérie du Guillon s'honore de vous présenter aujourd'hui, en première mondiale, le nouveau vacherin entièrement végétal, issu de pur conifère.

Crémeux, onctueux, caressant, presque lascif, le nouveau vacherin, nommé par les savants «Mollachu* Sylvestris», constitue un exploit sans précédent dans les annales agricoles.

Michel Logoz

Quelle envolée et quel talent. Merci de tout cœur à Michel Logoz d'avoir aidé Samuel Golay à nous inventer un tel arbre. Qui reste la plus merveilleuse découverte de toute l'existence du vacherin dont l'histoire connue se termine ici.

118. Parue dans la Revue de la confrérie du Guillon et des vins vaudois, no 53, février 1985. Reproduite avec autorisation de l'auteur.

PORTRAIT - Jules-Moïse Rochat, un homme d'autrefois,
(1827-1904)

Grand-père Jules, qui aurait participé, suivant son dire à mon égard, à la guerre du Sonderbund en 1847, était un homme à face agréable et toujours de bonne humeur. Je n'ai jamais entendu de lui un jurement. Il était d'un esprit doux et toujours prêt à l'entr'aide. Il nous lisait un chapitre de la bible chaque matin et soir. Grand-père m'adopta dès le premier jour comme son propre petit-fils. Je pouvais toujours être près de lui. Il me choyait et me racontait de belles et bonnes histoires. Jamais il ne m'a désapprouvé. Ses bons yeux m'aimaient chaque jour.

Paul Tenthorey, "Mon enfance chez tante Annette", 1977.

PORTRAIT - JULES-JEREMIE ROCHAT, UN HOMME POLYVALENT *

Jules-Jérémie Rochat, ^{premier du nom} né en 1832, mort en 1916, paysan, commerçant et régent, était un homme très cultivé qui tenait son village en haute estime.

Il exerça une influence considérable sur sa génération et sur ses élèves qu'il forma néanmoins selon les bonnes vieilles méthodes. Car si cet homme était en avance sur son temps en beaucoup de domaines, en celui de la pédagogie il était bien de son époque. D'autant plus qu'il y avait suffisamment de noisetiers dans la région!

Il avait suivi des cours à l'Académie d'Ouchy, pardon, de Lausanne, puis à la Sorbonne à Paris. Chose exceptionnelle à l'époque, d'autant plus pour un habitant des Charbonnières! Il avait acquit peu à peu dès lors une grande connaissance des affaires publiques en lesquelles il excellait. Ne fut-il pas pendant de nombreuses années municipal avant que de devenir syndic de la commune du Lieu ?

Et s'il revint au village, ses capacités l'autorisant à poursuivre à l'extérieur une plus brillante carrière, ce fut simplement pour ne pas quitter sa fiancée, bientôt sa femme, qui avait promis à ses parents de ne jamais les quitter. Belle histoire d'amour et de fidélité.

* Voir aussi : Annette Déporaz-Rochat, "Souvenirs du début du siècle", Le Pèlerin 1988, pp. 5 et suivantes.

PORTRAIT - Un authentique marchand -

Auguste Rochat Titouillon, fils de Moïse dit Mouison, né approximativement dans les années 1830, la date exacte ne nous est pas connue, fut l'un de ces typiques marchands de vacherins des Charbonnières de la seconde moitié du XIXe siècle. Négociant ce fromage tous azimuts et avec tout un chacun, baignant en plein dans l'ambiance commerçante si particulière de ce village dont les "étrangers" ne peuvent avoir aucune idée.

Il descendait lui aussi régulièrement à Lausanne écouler sa marchandise. Et il profitait du voyage de retour pour en livrer de gauche et de droite dans les fermes et les villages. Hélas, les distances donnent soif, et les auberges sont nombreuses dans ce canton, notre Pays de Vaud. Si bien qu'Auguste Rochat dit Pit, ne résista pas toujours à la tentation et que bientôt ces arrêts prolongés l'auraient mis dans de sérieuses difficultés financières. Situation dont les angoisses poursuivirent longtemps même ses enfants d'une part, mais surtout ses petits-enfants, filles et garçons, qui s'en souvinrent leur vie durant et les poussa tous vers des professions marchandes solides et menées avec rigueur où l'argent est vraiment considéré comme le nerf de la guerre. On entre même dans une vénération de l'argent un brin pathologique.

Auguste Rochat fréquentait l'église de son village. Où, les fatigues de la semaine aidant, il s'endormait parfois. Un jour qu'il fit ainsi sa petite méridienne dominicale, bercé par le sermon plus long qu'une journée d'affinage de M^ossieu le Ministre, d'aucuns pas très éloignés l'entendirent murmurer dans son pesant sommeil:

- Vacherins, vacherins, tout n'est que vacherin! *

* Propos rapportés au XXe siècle par Paul Candaux, lui aussi marchand de vacherins et jamais avare d'une bonne histoire!

BORTRAIT - Henri Rochat-Golay (1866 - 1954)

Henri Rochat est né aux Charbonnières. Au catéchisme il eut pour pasteur Anthony Rochat, frère de Louis-Lucien Rochat fondateur de la Croix-Bleue dont il subit l'influence de la forte personnalité. Il fut très tôt convaincu que la création d'une société locale de tempérance serait un bien pour la région. Il en fut le fondateur et le président de nombreuses années et naturellement l'un des premiers signataires. A vie! Son engagement date du 18 II 1883. Il avait 17 ans! Malgré toute la pression qu'une longue carrière politique pu exercer sur lui, il demeura fidèle à sa parole jusqu'à sa mort.

Henri Rochat-Golay eut une longue carrière politique: président du village du Pont, conseiller communal, président de la Société centrale de laiterie, membre du Comité des internés de 1914-1918, puis député, place qu'il occupa de 1914 jusque dans les années 1935. Membre également du Conseil de Paroisse de l'Abbaye.

Au cours de son mandat de député, il eut l'idée d'acheter le "Labour dans le Jorat" d'Eugène Burnand. Qui ne fut pas retenu. A la suite de ce refus, il lança une souscription dans les communes du canton qui permit de racheter ce chef-d'oeuvre qui put être remis au Musée cantonal des beaux-arts au Palais de Rumine.

PORTRAIT - Wilfrid Rochat s'en est allé - (+ 1956). FAL.

Cette idée d'avoir accolé un prénom aux résonances wagnériennes au nom le plus comble de la Vallée! Wilfrid-Henri Rochat semblait tirer de cette originalité tout l'esprit de sa forte personnalité. Il avait une manière à lui de prendre les affaires de la vie en les assaisonnant d'un mot d'ordre, d'une légère roquerie qui cachait chez son auteur la tendresse du cœur. Wilfrid Rochat aimait la vie. Il savait l'apprécier et tenta jusqu'à son dernier jour de suivre son programme. Hélas! il se savait atteint par un mal qui ne pardonne que rarement. Il aurait voulu bénéficier d'un bon ragoût pour jouir de cette maison qu'il avait fait édifier récemment à quelques pas du lac Brenet. De sa fenêtre, il avait encadré l'un des plus beaux paysages de la Vallée qui soit. Mais ce n'était pas cela qui importait: c'était le lac essentiellement, pour savoir la mine qu'il avait, tôt le matin ou vers le soir, quand il faisait bon détacher le bateau et "traîner" une heure ou deux.

Car Wilfrid Rochat, cet homme prompt et tenace à l'ouvrage aimait à s'en dégager, dialoguer plus à l'aise avec les choses qu'il aimait. Taciturne? Certes non. Il aimait causer, il aimait recevoir et disparaître un instant, le temps de remonter avec la bouteille de vin ou la bleue. Il adorait son village des Charbonnières et il présida trois sociétés, commanda les pompiers, s'occupa de politique et fut député au Grand Conseil durant douze ans.

Mais Wilfrid Rochat était surtout un grand affineur de vacherins. Il avait hérité des traditions de la famille. Son commerce qui continue bien entendu par la force d'une famille solide au poste, était connu et la qualité de ses vacherins dotée d'une belle réputation. Il faisait partie du conseil d'administration de l'Association qui groupe les producteurs de vacherins.

Cette mort prématurée cause un grand chagrin à tous ceux qui connurent et aimèrent Wilfrid Rochat. Cinquante-neuf ans, ce n'était vraiment pas un âge à mourir.

Adieu donc, Wilfrid. Vous étiez l'un de ces hommes qui faisaient aimer la Vallée à ceux d'en-bas.

Mac

PORTRAIT —

Albert Neuenschwander 1920 - 1982, gérant de la Centrale du Vacherin Mont d'Or 1958 à 1982

Le 21 novembre 1982, la triste nouvelle, redoutée depuis quelques semaines, nous parvenait. Albert NEUENSCHWANDER s'était éteint, vaincu par l'implacable maladie dont il avait ressenti les premiers symptômes au début juillet.

Avec un courage admirable, qui force notre admiration, conscient jusqu'à ses derniers instants, notre ami Albert a accepté son état, se détachant sans amertume de tous les biens de la vie auxquels il tenait pourtant beaucoup. Soucieux cependant de faciliter à ses proches le règlement des affaires qu'il devait abandonner, il avait pensé à tout et tout préparé. Trois jours avant son départ, il nous parlait du vacherin, du déroulement de la saison en cours, tout en manifestant le regret de ne plus être parmi nous en janvier 1983 pour fêter son quart de siècle à titre de gérant de notre Centrale.

C'est en effet en janvier 1958, que nos prédécesseurs n'hésitèrent pas à confier à Albert NEUENSCHWANDER la gérance de la Centrale du vacherin Mont d'Or que laissait vacante Pierre ARNOLD. Auteur d'une étude très fouillée, éditée en 1957, sur le vacherin Mt d'Or, étude qui décrit d'une façon claire et précise les différentes phases techniques et leurs répercussions sur l'évolution du vacherin, M. NEUENSCHWANDER était en effet la personne la plus compétente et la mieux placée pour occuper cette délicate fonction. Maître permanent à l'Ecole cantonale de fromagerie dont il devait reprendre la direction deux ans plus tard, cette nouvelle activité accessoire s'intégra parfaitement dans le cadre de cette école professionnelle.

Préoccupé par les problèmes de qualité de nos fromages, Albert NEUENSCHWANDER a beaucoup travaillé dans le sens d'une amélioration de l'aspect qualitatif de notre spécialité. Il a donc très largement contribué à l'évolution extraordinaire qu'a connue la mise en valeur du vacherin Mt d'Or au cours de ces vingt-cinq dernières années. Rendons lui donc l'hommage qu'il mérite pour sa féconde activité et exprimons lui notre gratitude pour tout ce qu'il nous a donné.

Nous ne pourrions pas oublier l'homme; chaleureux, toujours disponible, accueillant, d'une amitié exceptionnelle, rayonnante.

En ce triste mois de novembre 1982, un véritable ami nous
a quitté. Nous garderons de lui un souvenir ému et reconnaissant.

W. Michot

32e rapport de gestion, 1982-1983.

Cher oncle William

Ce pouvait être en 1958. William-Rochat Killer, de la grande famille des Titouillon, et son neveu Gaston Rochat laitier, mon père, étaient accoudés à la barrière du virage de la boulangerie et de la laiterie, vous savez, là, face aux champs de la Sagne qu'ils contemplaient d'un oeil rêveur. Et au soleil. Parfaitement. Au soleil du début de ce mois de décembre où il faisait plutôt un temps à aller se promener dans les bois, et sans casquette, la tête nue, qu'à rester dans ses caves à emboîter des vacherins. Ça ne tirait pas!

Donc l'oncle et le neveu étaient là, avec leurs caves bien remplies qui les attendaient. Mais y aller pourquoi, puisqu'il n'y avait pas de commandes. D'ailleurs on était pas coupable de s'accorder cinq minutes pour prendre l'air et échanger quelques considérations sur le métier, non ?

William tout particulièrement se lamentait, mon père ayant toujours pris les choses avec un certain détachement, sans trop penser au lendemain.

- C'est foutu, disait-il. Cette année ce n'est pas comme d'habitude. Je ne sais pas ce qu'ont les gens, mais tu verras, Gaston, ces prochains jours, ça ne veut pas aller. Et on va rester avec nos vacherins sur les bras. Une sacrée mistoufle!*

Et il pleurait William, il pleurait comme seul sait le faire un vrai affineur quand ça ne tire pas. Alors qu'il lui faut non plus seulement le mouchoir à carreaux, pourtant déjà de bonne taille, qui vous cache toute la figure quand vous vous mouchez, mais la toile à fromage, ou carrément le fleurier!

Eh oui, ça ne tirait pas. Il faisait vraiment trop beau. On voyait passer sans arrêt d'autres gens qui profitaient eux aussi de ce bon soleil. Ce n'est pas ça d'ailleurs qui allait arranger les affaires. Surtout pas celles des affineurs.

Mon Dieu, oui, quelle mistoufle, pensait William. Des caves pleines et point de commandes. Et des vacherins qui ne peuvent plus attendre, qui sont déjà bien assez faits et qui vont commencer à couler en bas des tablars. Qui c'est qui les voudra, après, hein ? Juste bons pour la caisse, oui, pour les renards ou pour aller les déverser en bas du Creux Martinet. Quel métier. Je vais plaquer tout ça, moi. C'est la dernière année, la toute dernière!

Ce n'était donc pas le bonheur aux pays des marchands de vacherins!

Quand soudain se pointa la tante Mathilde là-bas, devant la maison chez Will ou William affinait ses vacherins. Sèche comme une couique, déjà décharnée à vous en faire peur, surtout à ne pas faire de vieux os, la pauvre. Elle s'approcha un peu et sitôt assez près pour se faire entendre, elle cria à son mari avec son accent d'outre-Sarine à couper au tranche-légumes!

- Tu peux venir "poîter" tes vacherins, William. Y a "tes" commandes"!

Et c'est ainsi que mon père ne revit plus son oncle ce jour-là qui disparut tout aussitôt dans ses caves, ni les suivants, ni même de tout le mois de décembre qui avait été, paraît-il, excellent! Les commandes l'avaient entièrement accaparé.

Cher oncle William, dans le fond si peu connu, qui passait mener ses fardeaux de vacherin à la gare avec le cheval et le char à brancarts sur lequel il avait du fixer un pont de fortune. Char et cheval à qui, maintenant que me reviennent ces souvenirs ? Je me le demande, bien qu'alors ce n'étaient pas de tels attelages qui manquaient au village, puisque la plupart de nos paysans s'étaient pas encore motorisés.

Et lui aussi passait le soir, juste avant l'heure du train, dans un grand roulement de tonnerre. C'était la grande épopée du vacherin où ils étaient neuf affineurs de par le village. C'était le bon temps!

PORTRAIT

Jules Rochat-Massy, 1897-1962, membre fondateur de la Centrale du Vacherin Mont-d'Or

Le 10 novembre 1962 est décédé M. Jules Rochat-Massy, domicilié au Pont, affineur et membre fondateur de notre Centrale. A ce titre le défunt a participé activement à l'immense travail que représentait la mise sur pied de cette organisation.

En mettant sa profonde honnêteté, sa clairvoyance, son grand dévouement et son esprit conciliateur au service de notre Centrale, M. J. Rochat-Massy a contribué grandement à son succès.

Aussi le vide cruel laissé par le départ de cette attachante personnalité a-t-il été douloureusement ressenti au sein de notre Commission du Vacherin Mont-d'Or qui gardera de M. Rochat-Massy un souvenir lumineux.

Albert Neuenschwander, 12e rapport de
gestion, 1962 - 1963

PORTRAIT

Secrétaire et président

M. Michot est entré dans la Commission du Vacherin Mont-d'Or en 1965 comme secrétaire, remplaçant M. Jean Geyer membre fondateur de la Centrale et secrétaire pendant 14 ans. La même année, M. Michot a succédé également à M. Jean Geyer comme Gérant de la Fédération Laitière du Jura. Il assumait cette tâche de secrétaire avec l'efficacité qu'on lui connaît pendant 15 ans, de 1965 à 1980, date à laquelle il fut nommé président de la Commission.

Il fut donc le 2ème secrétaire du Comité du Vacherin Mont-d'Or et le 4ème président, succédant à ce poste à M. Francois Walter.

Pensant ses 23 ans d'activité au sein de la Commission, M. Michot aura connu les heures glorieuses et les heures difficiles de l'histoire du Vacherin Mont-d'Or. En effet, il a pu suivre la progression de la notoriété du vacherin: en 1965, lors de son arrivée, les quantités fabriquées se montaient à 555 262 kg alors que lors de sa première année de présidence, la barre des 1 million de kg (1 028 956) était franchie.

Il connut ensuite la saison record 1983-1984 avec 1 041 409 kg, saison qui fut suivie d'autres beaucoup plus agitées. C'est ainsi que notre président vécut les trois novembres noirs de l'histoire du Vacherin Mont-d'Or: 1985, affaire salmonelles, 1986 polémique autour de la thermisation, 1987, affaire listeria.

M. Michot aura fait preuve, au cours de sa longue carrière, de pugnacité, de persévérance et de clairvoyance et nous ne pouvons que lui exprimer toute notre reconnaissance. Il quitte le bateau dans des circonstances douloureuses, tout en souhaitant que ce bateau continue de voguer sur une mer un peu moins agitée.

Il peut, en tous cas, être assuré que beaucoup d'entre nous n'oublieront pas le matelot puis le capitaine dévoué qu'il a été pendant ces nombreuses années.

Charles Charvet, 37e rapport de gestion
1987-1988

PORTRAIT

Monsieur Constant Golay

fut membre de notre Commission depuis sa fondation jusqu'à son décès.

Il était donc un des membres fondateurs, ce qui lui avait permis de participer activement à tous les travaux préparatoires.

Monsieur Golay était un défenseur très efficace des fromagers. Ayant de la suite dans les idées, très dur dans ses revendications, il voulait absolument que sa profession soit à l'honneur dans l'affaire du vacherin.

Nous garderons de Monsieur Constant Golay le vivant souvenir d'un homme intègre et fidèle dans ses amitiés et doté d'un caractère bien trempé.

Pierre Arnold, 5^{me} rapport de
gestion, 1955-1956.

PORTRAIT

M. François Bonnard, directeur de la Fédération laitière vaudoise-fribourgeoise, Lausanne.

Durant ses 20 années de présidence, M. François Bonnard a bien servi les intérêts de notre Centrale. Président dynamique, il accomplit son mandat avec distinction, pondération, précision et surtout une grande objectivité. Ses compétences en matière économique et commerciale on nous ont rendu d'éminents services.

La Commission, en lui décernant le titre de président d'honneur, a tenu à lui marquer sa reconnaissance et son amitié pour sa longue et fructueuse collaboration. Nous lui souhaitons plein succès et beaucoup de satisfaction dans sa nouvelle activité.

Albert Neuenschwander, 28^e rapport
de gestion, 1978-1979

PORTRAIT

André Graber (1904-1977) membre fondateur de la Centrale et ancien vice-président.

Le début de l'année a été marqué par un événement qui a plongé notre Centrale, le monde des fromagers et les divers milieux de l'industrie laitière suisse dans une infinie tristesse.

En effet, après une courte maladie, aussi cruelle qu'implacable notre membre fondateur et ancien vice-président André Graber s'éteignait à son domicile de Grandson le 12 janvier 1977, dans sa 73^e année.

Il ne nous est pas possible de relater en quelques lignes ce que fut la carrière d'une personnalité dont l'activité professionnelle fut si riche et si diverse.

Membre fondateur de notre Centrale en 1951, en qualité de président de l'Association des fromagers du canton de Vaud, André Graber en fut le distingué vice-président durant 14 ans.

Homme loyal et juste, il marqua fortement de son empreinte l'activité de notre Commission et contribua à créer et à maintenir cet esprit collégial et ce climat de confiance qui lui est propre.

Il sut avec compétence et vigueur assurer la défense de la cause des fabricants en gardant une parfaite objectivité en toute circonstance et un profond respect pour les opinions d'autrui.

Le rôle éminent joué par André Graber dans les organisations laitières les plus importantes de notre pays est encore présent dans toutes les mémoires.

Aussi est-ce avec un sentiment de gratitude et de vive reconnaissance pour les nombreux services rendus à l'industrie laitière suisse et à notre Centrale du Vacherin Mont-d'Or en particulier, que nous garderons de notre cher ami et de sa rayonnante personnalité, un souvenir inaltérable.

Nous présentons à sa famille, à Madame Graber, son épouse, qui l'a si bien soutenu et entouré durant toute sa carrière, ainsi qu'à ses enfants, nos sincères condoléances et notre profonde sympathie.

Albert Neuenschwander, 26^e rapport de gestion,
1976-1977.

PRINCIPAUX OUVRAGES CONSULTÉS POUR L'ÉTABLISSEMENT DE
L'HISTOIRE DU VACHERIN MONT D'OR

- * Androuet, Guide du fromage, Stock 1971, 592 pages.
- * Aubert Ernest, La Vallée de Joux de 1890 à 1905, extrait du Journal de la Société vaudoise d'utilité publique, Lausanne, 1906, pp. 57 à 86.
- * Berdez S., Notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée du Lac de Joux, Lausanne, extrait du Journal de la Société vaudoise d'utilité publique, tome III, 1835, pp. 304 à 326.
- * Centrale du vacherin Mont d'Or, Moudon, Rapports de gestion, no 1 à 39, de la saison 1951-1952 à la saison 1989-1990.
- * --- Indicateur général du Canton de Vaud ou guide statistique & commercial, 1850 - 1856, Lausanne, Librairie de F. Weber éditeur, 1857.
- * --- Dictionnaire géographique, historique et commercial du Canton de Vaud, Neuchâtel, 1888, 480 p.
- * --- Le Val de Joux, Almanach annuaire, Editeur Eug. F. Le-coultre, Le Brassus, 1895, 112 p.
- * --- Le Val de Joux, Almanach annuaire, Editeur Eug. F. Le-coultre, Le Brassus, 1896, 120 p.
- * --- Indicateur vaudois, fondé en 1875, année 1901, district de la Vallée.
- * Courtine Robert J., Larousse des fromages, Paris, Larousse, 1973, 256 p.
- * Daveau Suzanne, Les régions frontalières de la Montagne Jurassienne, étude de géographie humaine, Imprimerie J. Patissier, Trevoux, 1959, 571 pages.
- * Décombaz Edouard, L'économie alpestre dans le canton de Vaud, in statistique des alpages de la Suisse, 17e livraison, Lausanne, Imprimerie James Regamey, 1908.
- * Gaillard Jeanny, Travail de diplôme. Recherches sur le vacherin Mont d'Or, Zollikofen, 28 juillet 1982, 52 p. + annexes.
- * Glauser Daniel, Les maisons rurales du canton de Vaud, tome I, Le Jura vaudois et ses contreforts, Bâle, Société suisse des traditions populaires, 1989, 548 p. + dépliants.
- * Golay Ch.-Adrien, Le vacherin roi des fromages fins, dépliant publicitaire édité par l'Industrie laitière pour le compte de la Centrale du vacherin Mt d'Or, Lausanne, 1952, 4 p. grand format.
- * Golay Hector, La Vallée de Joux de 1860 à 1890, Les Charbonnières, Editions le Pèlerin, 1979, 52 p.
- * Hugger Paul, La fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois, Bâle, Société suisse des traditions populaires, fascicules 26a, 1971, 68 p.
- * Hugger Paul, Le Jura vaudois, la vie à l'alpage, Lausanne, 24 heures, 1975, 254 p.

- * Jéquier François, La Vallée de Joux en 1831 d'après les rapports de la commission d'enquête commerciale et industrielle, extrait de la Revue historique vaudoise, Lausanne, 1976, pp 115 à 137.
- * Jéquier François, De la forge à la manufacture horlogère (XVIIIe - XXe siècle), Lausanne, Bibliothèque historique vaudoise, no 73, 1983, 720 pages.
- * Letoublon Vincent - Delatour Christiane - Robbe-Grillet Magali, Profession: sanglier, Maison de la réserve, Labergement-Sainte-Marie (Doubs), 1989, 20 pages.
- * Martinet G., Rapport sur le concours de fromageries et d'alpages en 1890, Lausanne 1890, 16 p.
- * Meylan René, La Vallée de Joux, les conditions de vie dans un haut bassin fermé du Jura, étude de géographie humaine, Neuchâtel, bulletin de la Société neuchâteloise de géographie, tome XXXVIII, 1929, pp. 45 à 179, + cartes.
- * Neuenschwander Albert, Le vacherin Mont d'Or, Moudon, 1957, 18 p.
- * Ombretta Berta, Un atelier de boîtes à vacherin dans la Vallée de Joux, Bâle, Société des traditions populaires, fascicule 27, 1971, 28 p.
- * Ombretta Berta - Hugger Paul, Les sangles à vacherin (Vallée de Joux), Bâle, Société suisse des traditions populaires, fascicule 28, 1971, 18 pages.
- * Pierrehumbert William, Une fruitière du haut Jura il y a trois cents ans, Bienne, Actes de la Société Jurassienne d'Emulation, 1926, pp. 233 à 256.
- * Piguet Marcel, Histoire de l'horlogerie à la Vallée de Joux, Le Sentier, Imprimerie Jules Dupuis, 1895, 87 p.
- * Reymond Lucien, Notice sur la Vallée du Lac de Joux, Lausanne, Georges Bridel Editeur, 1864, 94 p.
- * Reymond Lucien, La Vallée de Joux, Notice, seconde édition revue et corrigée avec une carte de la Vallée, Lausanne, Georges Bridel éditeur, 1887, 144 p.
- * Rieben Henri, Portraits de 250 entreprises vaudoises, Lausanne, 24 Heures, 1980.
- * Rochat Rémy, La Vallée de Joux à la Belle Epoque, Les Charbonnières, Editions Slatkine - Editions le Pèlerin, 1990, 112 p.
- * Ruffieux Roland - Bodmer Walter, Histoire du gruyère en Gruyère du XVIe au XXe siècle, Fribourg, 1972, 368 p.
- * Vagnières Georges, Cadastre de la production agricole, commune du Lieu, Berne, Département fédéral de l'Economie publique, division de l'agriculture, 1973, 77p. + dépliants.
- * Vernus Michel, Le corté, une saveur venue des siècles, Lyon, Editions TEXTEL, 1988, 302 p.

Petit dictionnaire des termes techniques, des noms de lieux
difficilement repérables sur les cartes et des termes
familiers, locaux ou populaires employés dans le texte

- * Affinage: v. Action d'affiner. Celui qui s'en occupe. Dans le cas du vacherin c'est naturellement l'affineur. Qui reçoit du fabricant les vacherins blancs à deux ou trois jours et les affine. C'est-à-dire les place dans ses caves et s'occupe d'eux tout au long de la période de maturation qui dure 3 semaines environ. Chaque jour les vacherins sont retournés sur leur petite planchette. La partie mouillée de celle-ci passe alors dessous. Puis les vacherins sont lavés avec une brosse douce avec de l'eau salée chaude ou tiède quand ils manquent de sel, avec de l'eau chaude ordinaire quand ils sont suffisamment ou trop salés.
- * Affouragement: n.m. Alimentation du bétail. Un affouragement déficient peut conduire à une modification du lait et plus tard à divers gonflements du fromage, notamment le gonflement dit butirique.
- * Ammoniaque: n.m. Dissolution de gaz ammoniaque dans l'eau. Pour le vacherin terme employé dans le cas du goût. Goût d'ammon que rencontré lors de la dégustation de pâtes molles, notamment du vacherin, à la maturation excessive. Un fromage ammoniaqueux: un fromage souvent trop mûr, trop vieux. Défaut que la thermisation et l'emploi généralisé des cultures, soit ferments, semble avoir en partie maîtrisé.
- * Amodiateur: n.m. Ou amodieur ou amodiataire. Termes pour désigner celui qui loue une montagne et son chalet et le bétail qui y alpe dont il a la responsabilité. C'est lui qui engagera le personnel nécessaire au train du chalet auquel, dans la plupart des cas, il ne participe pas directement.
- * Antiseptique: adj. Qui est propre à arrêter la pullulation microbienne.
- * Bâche: n. f. Grande toile qui servait à couvrir les vacherins blancs lorsque ceux-ci étaient disposés sur le pont du camion lors de leur transport de la laiterie aux caves d'affinage.
- * Bactérie: n. f. La flore microbienne du vacherin est très riche. Elle se compose de quantité de souches de coliformes, de staphylocoques, de microcoques, de leures, d'entérocoques, de streptocoques.
- * Bagnolet: n. m. Du latin balneolu + ittu, la baignoire. Récipient dans lequel on laissait reposer le lait de la traite du soir. Placés en nombre sur des supports à proximité des fenêtres dites borgnettes de la chambre à lait en général située au nord du chalet ou de la laiterie. En bois jusqu'au début du siècle, puis en fer blanc. Les bagnolets, en matière d'objets de collection, sont très difficiles à trouver, dans la plupart des cas étant tombés en ruine dès qu'ils furent mis de côté après usage et n'ayant plus l'humidité nécessaire pour maintenir les différentes pièces les composant.
- * Balladeuse: n. f. Lampe mobile dont l'ampoule est protégée par un treillis. Se pend en principe à un crochet du plafond. Utilisée autrefois dans presque toutes les caves à vacherins et suspendu, souvent directement aux pendants. La balladeuse tombait parfois directement dans le bidon d'eau de lavage des vacherins. Pof. c'est fini!

- * Bardeaux: n. m. pl. Désignés aussi sous le terme d'ancelles. Se présentaient sous la forme d'une planchette fendue de grandes dimensions: environ soixante centimètres de longueur sur vingt de largeur pour une épaisseur de 10 à 15 mm. Ils étaient destinés à recouvrir les toitures de faible pente. Les tavillons, de plus petites dimensions, supplantèrent progressivement les bardeaux à partir du XVIIIe siècle. Ils sont cloués sur un lambrissage ajouré semblable à celui des chappes protégeant les façades (Glauser, 1989, pp. 429 et 430).
- * Batzer: v. Enlever la partie rugueuse d'un tronc de sapin couché après abattage à l'aide d'un couteau à deux mains. Se pratique dans le cadre du levage des sangles.
- * Berbots: n.m. pl. ou quelquefois n. f. pluriel . Terme comier pour désigner les pommes de terre cuites à l'eau, dites aussi en robe des champs ou rondes.
- * Berger: n.m. (voir aussi fromager). Homme de l'équipe d'un chalet dont le rôle est d'aider le fromager dans son travail, probablement ramener le bétail au chalet pour la traite, traire, râbler, sortir le fumier de l'écurie, aller le mener sur le pâturage avec le tomberes, faire les grassons, approvisionner le chalet en bois de sapin, couper celui-ci, l'entêcher, etc...
- * Bernique: interj. Terme familier et populaire qui exprime un mécompte. - Pour trouver des vacherins en mai, bernique! A moins bien sûr de les sortir du congélateur.
- * Bille: n. f. Plot de bois d'une certaine longueur et d'un certain diamètre. Tronc d'arbre ébranché et écorcé prêt à être charrié en scierie pour y être débité. Sedit aussi billon: n. m.
- * Boissellerie: n. f. Industrie apparue à la Vallée de Joux au début du XVIIe siècle grâce à l'habileté des habitants à confectionner les ustensiles nécessaires à leur ménage et à l'industrie du lait et à la qualité supérieure de la matière première, le bois du Risoud. Au milieu du XVIIIe siècle était la principale occupation industrielle des 5000 habitants de la Vallée. En déclin rapide dès l'apparition de la lapidairerie, mais surtout de l'horlogerie. Mais plus encore dès l'utilisation d'ustensiles en fer blanc à la fin du siècle passé. Industrie qui se concentra dès lors surtout dans la commune du Lieu où elle était la plus répandue dans les hameaux de la Frasse et de Fontaine aux Allemands où Cart et Guignard en étaient de grands spécialistes.
- * Bonhomme: nom de lieu. Chalet de la commune du Lieu situé à 1127 m. au-dessus des Charbonnières. Autrefois propriété privée, ferme habitée probablement à l'année. On y fabriquait déjà des vacherins dans la première moitié du XIXe siècle.
- * Bon poids: n. m. Diminution du poids pratiquée sur le total d'un lot par le vendeur en faveur de l'acheteur. De l'ordre de 1 à 2 %. Pour compenser en quelque sorte la diminution inévitable du poids du fromage en raison de la perte en eau lors des transports. Les bons poids de 500 g. à 1 kg pratiqués sur des envois de moins de 10 kg, expliquent en partie le peu de bénéfice de bien des commerces de fromages à pâtes molles d'autrefois. Les bons poids "rappai nt" les bénéfices. Réalité dont il faut tenir compte pour l'établissement des rentabilités dans le domaine du fromage à partir des pièces comptables de l'époque.
- * Bouellée: n. f. Cri relativement fort pour avertir quelqu'un ou pour marquer de la colère ou de la souffrance. Synonyme de hurlée.

- * Bougies: n. f. pl. Unité de mesure électrique déterminant la puissance des ampoules au début de l'introduction de l'électricité.
- * Bourgogne: nom de lieu. On désignait autrefois par Bourgogne toute la partie française à laquelle appartient entr'autre la Franche-Comté. Dont les habitants n'étaient guère désignés que Bourguignons. Sur les montagnes de Bourgogne = sur les alpages voisins de la Franche-Comté, département du Doubs.
- * Bourrer: v. Remplir à fond, jusqu'à ce qu'il n'y ait vraiment plus de place. Exprime aussi ce qui presse, ce qui pousse par derrière. Ça bourre = ça presse.
- * Brassoir: n. m. (voir débattoir).
- * Cadraturier: n. m. Ouvrier qui fabriquait les cadratures, c'est-à-dire les mécanismes de sonnerie à répétition et la minuterie placée sous le cadran.
- * Caillé ou coagulum: n. m. Masse obtenue du lait mis en chaudière par adjonction de présure.
- * Caillette: n. f. Estomac de veau séché. Mis à trempé coupé fin dans du petit-lait contenu dans un pot de gré et conservé au chaud pour donner la présure, liquide verdâtre. On utilise aujourd'hui de la présure en poudre diluée dans de l'eau avant d'être versée dans la chaudière.
- * Cellophane: n. m. Papier plastique à l'heure actuelle, autrefois organique, utilisé pour emballer aliments et autres produits. Les vacherins sont de plus en plus mis sous cellophane pour la vente. Dans bien des cas le producteur pratique lui-même cette opération.
- * Centrale: n. f. Plus précisément Centrale du vacherin Mont-d'Or. Organe directeur de l'ensemble des professions relatives au vacherin Mont d'Or. Qui avait autrefois son siège à Lausanne. Etablie aujourd'hui à Moudon, dans les bâtiments de l'Ecole de fromagerie.
- * Chalet: n. m. Le mot désignait et désigne toujours l'installation d'altitude d'été, cet habitat momentané qui sert pendant la durée d'alpage et où l'on fabrique le fromage. Le mot s'utilisait au XIXe siècle pour désigner le lieu où les sociétaires apportaient leur lait. Terme tombé en désuétude dans ce sens-là. Les bâtiments où l'on mène le lait et l'ou l'on fabrique fromage étant dits laiteries ou fromageries.
- * Chantourner: v. Action de découper des rondelles dans des planchettes de sapin de l'épaisseur des fonds, carrées, entassées les unes sur les autres par environ 5 pièces à la fois. On arrive à la forme ronde et au diamètre désiré à l'aide d'un gabarit. L'opération se pratique à la scie à ruban et nécessite une attention soutenue.
- * Chanvre: n. m. Sorte de plante textile. Matériau utilisé autrefois dans la confection des toiles à fromages. Au fort pouvoir résorbant, mais par contre véritable nid à bactéries dans le cas où de telles toiles n'étaient pas régulièrement ébouillantées.
- * Chappe: n. f. Pignon de la maison. Une chappe en tavillons, une chappe en éternit et ô horreur, une chappe en tôle profilée! Un quartier du village des Charbonnières, où l'on passe entre les chappes de plusieurs vieilles maisons, s'appelle précisément "Les Chappes".
- * Char à échelles: n. m. Utilisé autrefois pour rentrer le foin.

- * Charret: n. m. Petit char à quatre roue qui servait à transporter de petites choses telles des fournitures et des boîtes à vacherin. Sur le tard avec des roues gentées.
- * Chefs de famille : n. m. pl. Utilisé plutôt au pluriel. Ceux qui participaient autrefois aux affaires politiques et publiques dans les villages de la Vallée de Joux qui ont leurs administrations particulières. Dont les chefs de famille constituaient en quelque sorte l'organe législatif, tandis que deux recteurs, remplacés chaque année, pouvaient en être l'organe exécutif, responsables surtout des finances et des affaires courantes.
- * Chevillon: n. m. Ou cheville. Petite pointe de bois qui sert à fixer la sangle. Elle en traverse les deux extrémités et pénètre dans le champ du caillé. Cette opération occasionnait parfois en celui-ci un léger moisissement. Le chevillon a été remplacé dès les années septante par un élastique, mais reste de rigueur pour maintenir la sangle des gros vacherins, alors utilisé par paire.
- * Chevret: m. m. Fromage fabriqué sur France à partir du lait de chèvre. Sur Suisse terme désignant aussi autrefois le chevrotin. et qui pourrait même l'avoir précédé.
- * Chevrotin: n. m. Petit fromage fabriqué autrefois à la Vallée de Joux. Antérieur au vacherin. De forme et de consistance méconnues. Probablement au lait de chèvre à l'origine. Puis, au fur et à mesure que celles-ci régressaient en nombre, additionné de lait de vache. Fut fabriqué jusqu'à la fin du siècle passé en quantité importante dans les fermes ou en laiterie. On disait aussi chevret.
- * Ciseau à bois: n. m. Utilisé pour faire les pliures. Dans ce cas il était très large et permettait de sortir des pliures de plots de bois d'excellente qualité un peu à la manière des tavillons. Technique très ancienne qui fut remplacée par l'utilisation courante de la varlope.
- * Claie: n. f. Sorte de toile nylon rigide d'un nettoyage aisé qui a peu à peu remplacé les toiles organiques ou même les toiles nylon.
- * Combier: n. m. Habitant de la Vallée de Joux. Vient de combe, désignant la Vallée ou plus anciennement peut-être la Combe du Lieu, premier centre de colonisation de la région. Egalement adjectif: un puissant accent combier!
- * Crapaud: n. m. Terme populaire désignant le porte-monnaie.
- * Consorts: n. m. pl. Ceux qui ont un intérêt commun dans une affaire, dans un procès. Un tel et consorts. Par extension, gens d'une même cabale.
- * Crettets (Les): nom de lieu. Partie du village des Charbonnières située à l'extrémité sud-ouest du lac Brenet.
- * Culture: n. f. Plus souvent au pluriel. Ferments qui permettent après thermisation de réensemencer le lait, c'est-à-dire de rétablir la flore microbienne détruite par la température. Déjà utilisées avant la thermisation pour favoriser l'acidification primaire du lait de fabrication et pour améliorer le processus d'affinage du vacherin.
- * Curette: n. f. Ou cuiller. Outil avec un plat et deux parties latérales dont les extrémités sont tranchantes, le tout soudé au bout d'une tige métallique elle-même prolongée par un manche. Instrument qui sert à lever les sangles à vacherin sur l'épicéa.
- * Creux Martinet: nom de lieu. Ruclon du village situé juste avant avant Bonport, au bord du lac Brenet.

- * Débattoir: n. m. Ou brassoir. Outil pour travailler le caillé dans la chaudière. Formé d'un manche à l'extrémité duquel sont passés des fils de fer. Autrefois on utilisait une cime de sapin écorcée dont les branches étaient courbées et repassées dans des trous prati dans la tige.
- * Débourrer: v. Dégager, sortir. Débourrer ses caves, les vider, toutes ou en partie.
- * Décoller (se): v. Se lever de son siège. Ne pas pouvoir s'en décoller au contraire, y être si bien, ou si fatigué, qu'on ne peut plus s'en extraire!
- * Décombres: n. m. pl. Bois qui encombrent les pâturages après les coupes de bois. Décombrer = enlever les branches des pâturages et les entasser en bordure ou les brûler. Provient du français décombres = débris.
- * Décrocher: v. Terme populaire qui signifie arrêter. On l'utilise souvent en parlant d'un métier. "Il n'a pas pu décrocher avant septante ans!"
- * Dégniouler: v. Dégourdir. Terme populaire et local. Peu dégnioulé = peu dégourdi.
- * Déligneuse: n. f. Machine ou scie pour débiter le bois en planches.
- * Deuxième choix: m. m. Marchandise déclassée de par un ou plusieurs défauts évidents: présentation médiocre, consistance indésirable de la pâte. La valeur des deuxièmes choix est fortement réduite.
- * Doillatter: v. Ev. doillatter. Terme familial et populaire, très local et peut-être même familial, pour exprimer une impression de chatouillis dans la gorge par l'absorption d'un aliment ou d'un liquide, quelque chose qui ne passe qu'avec peine et qui vous occasionne un léger ou fort sentiment de répulsion.
- * Egouttage: n. m. Ou égouttement. Action d'égoutter, soit de débarrasser d'une partie du liquide. Fromage égoutté = fromage de lait caillé dont on a laissé égoutter le petit-lait.
- * Embardouffler: v. Terme populaire. Mettre partout, salir. Se dit plus facilement pour un produit liquide ou semi-liquide. "Il en avait une sacrée embardoufflée!"
- * Emboîtage: n. m. Action d'emboîter. La pratique en a été décrit dans le texte. Apparemment facile, en réalité demandant un certain coup de main ou tour de main. Le vacherin s'emboîte au terme de son affinage et non pendant ou avant comme certains le croient.
- * Emmorgé: part. Croûte emmorgée, qui présente une certaine épaisseur de morge, soit de matière humide, légèrement poisseuse provenant d'un lavage régulier du fromage, dans le cas du vacherin opération qui a lieu tous les deux jours pour chaque croûte.
- * Empirisme: n. m. Façon de faire qui relève de l'expérience, usage exclusif de celle-ci au profit d'une approche également scientifique.
- * Emprésurage: n. m. Action de mettre de la présure dans le lait pour le faire cailler, d'obtenir le coagulum. La présure était fabriquée autrefois avec de l'estomac de veau coupé et mis en pot. On utilisait plus tard de la présure en poudre. Température d'emprésurage pour le vacherin: 30 à 33 °C.
- * Enfisiquer: v. Tromper, refiler. Faire passer de la mauvaise marchandise pour de la bonne.

- * Enrochoir: n. m. Place de travail du fromager composée d'un vaste plateau de bois dans le bord duquel et de chaque côté est pratiquée une rainure où coule le petit-lait jusqu'à l'extrémité où se trouve une ouverture par laquelle il tombe dans une cuve. C'est sur l'enrochoir qu'on remplit les moules à vacherins, qu'on démoule, qu'on sangle et qu'on presse. Bref, qu'on effectue toutes les opérations nécessaires à la fabrication des fromages. Les enrochoirs étaient anciennement en sapin. Qui fut remplacé plus tard par des bois imputrescibles et peu sensibles à l'action corrosive du petit-lait. Les enrochoirs sont en inox à l'heure actuelle.
- * Entêcher: v. Mettre le bois coupé en pile contre les façades des maisons afin qu'il y sèche.
- * Epicéa: n. m. Sapin rouge, seul utilisé pour fournir le matériel nécessaire à l'affinage: fonds, liteaux, carrelets, boîtes à vacherin et sangles.
- * Epine (L'): nom de lieu. Maisons foraines situées au-dessus du lac Brenet. Il existe encore d'autres groupes de maisons foraines aux Charbonnières situés sur le même niveau: Haut des Prés, la Cornaz. Le village lui-même se divise en: Haut du village, Bas du village, les Crettets, quartier du Cygne, Crêt du Puits.
- * Epinettes (Les): nom de lieu. Côte rocheuse située entre le village des Charbonnières et le Lac de Joux.
- * Epuisats (Les): nom de lieu. Vallon qui monte au pied de la Dent-de-Vaulion dès après les sources de l'Orbe jusqu'à la Vallée de Joux. Le tunnel ferroviaire des Epuisats pénètre sous la montagne entre le Crêt Mal Rond et les Agouillons, à l'extrémité nord-est du lac Brenet, et débouche directement sur ce vallon.
- * Epuré: part. Qui a perdu son eau. Bien épuré, dans le métier, qui a perdu le maximum de son petit-lait, soit par pressage, soit par simple égouttage. Notons que l'épuration ne peut jamais se donner entièrement en laiterie et qu'il continue à se faire en cave sur les planchettes. La perte de poids qui en résulte est de l'ordre de 5 à 10 %. Elle a pu être de 15 % dans des cas extrêmes. Une des causes, avec le bon poids, de la diminution parfois excessive de la marge de l'affineur.
- * Etre bonne pâte: Etre tolérant, à la limite trop bon! Mais pour un affineur, un authentique, vrai de vrai, n'est-il pas normal d'être bonne pâte!
- * Fardeau: n. m. Ou colis. Formé pour les petits vacherins de cinq pièces empilées les unes sur les autres et ficelées, de trois à quatre pièces pour les gros. Sur le vacherin supérieur du fardeau devait autrefois être timbrées les initiales du producteur ainsi qu'un no qui correspondait à l'ordre de livraison dans la semaine, ceci pour faciliter les contrôles lors de l'expédition et plus tard en gare, dans les tris successifs auxquels étaient soumis les fardeaux de vacherins.
- * Ficeler: v. Les vacherins autrefois étaient donc ficelés pour les expéditions comme on vient de le voir. Cette opération se pratiquait sur le bord d'une table, à la main. Plus tard, chez les affineurs les plus importants, à la machine. La ficelle devait être tirée de manière à ce qu'elle soit parfaitement tendue. Ce que n'arrivaient à faire que des "ficeleurs" d'attaque! De ces néophytes tels que nous étions alors!

* Fonds: n. m. Employé plutôt au pluriel vu le nombre des fonds qui se trouvaient dans les caves et les locaux d'affinage. Petites planchettes sur lesquelles sont déposés les vacherins lors de leur affinage. On dit les fonds, laver les fonds, mettre sécher les fonds. Cette dernière opération se pratiquait sur des séchoirs spéciaux qu'on trouvait à l'extérieur des maisons, contre les façades les mieux exposées au soleil. Ce terme de fond est remplacé par foncet ou foncé dans la plupart des articles parus sur le vacherin, en réalité second terme qui ne s'emploie ou ne s'employait que très peu dans le métier, tout au moins dans notre famille où l'on ne parlait que des fonds.

Laver les fonds, puis les mettre sécher, constitue une opération importante par le temps qu'elle réclame. Dans les commerces d'un certain tonnage, une personne à plein temps pouvait être employée pour ce travail. Il n'a guère été parlé des travaux liés aux fonds dans le cadre de ce livre, et pourtant... odeur des fonds sales, ou propres, odeur de l'eau dans laquelle on les lave. brosses que l'on servait autrefois avant l'introduction de la machine puis mise en place sur les séchoirs extérieurs... Cette dernière opération, fastidieuse par les grands froids, très agréable quand il fait beau et qu'il y a du soleil dont on profite après des journées entières passées dans la semi-obscurité des caves. Aujourd'hui l'affinage moderne utilise des planches de plus grandes dimensions qui sont lavées à l'eau sous pression, puis étuvées, opération qui en même temps permet de les sécher. D'où la disparition progressive des séchoirs à fonds extérieurs. Une page s'est tournée.

* Fourniture: n. m. Pour les boîtes à vacherin, constituée par les fonds (rondelles) des boîtes et des couvercles des derniers rabotés sur une face. Livrés en rouleaux de cinquante attachés avec des ficelles. Et les pliures des boîtes et des couvercles attachés en fagots de même nombre. La fourniture est livrée au monteur par l'affineur qui lui paiera le montage des boîtes à la pièce. C'est le monteur par contre qui fournira ce que l'on peut appeler la petite fourniture qui comprend les clous et les goupilles. Le monteur s'équipe lui-même du matériel nécessaire au montage. On pourrait cependant parler à l'imparfait, car le montage à domicile des boîtes à vacherin a complètement disparu au profit du montage fait directement en usine. Cela tout au moins pour la Vallée de Joux.

* Franco: adj. Livré à l'acheteur par chemin de fer ou par quelque autre moyen au lieu de destination ou à domicile sans que celui-ci n'ait à payer les frais de transport.

* Fromager: n. m. Homme faisant partie de l'équipe d'un chalet dont il a la responsabilité. Le travail le plus compliqué, la fabrication du fromage, lui est confié. Il est secondé par le fruitier et le berger, aides qui peuvent aussi exercer différentes fonctions suivant les lieux et les époques. Le nombre des employés était évidemment en fonction de l'importance du troupeau et du train du chalet. La composition de l'équipe put varier dans sa composition, mais surtout dans la désignation de chacun de ses membres.

Ainsi, en plus du fromager, fruitier et berger, parle-t-on encore de trancheur, de bovairon, d'armailli, de bouèbe ou boueb (le gamin), de modzeni, de frotaillon, etc.. Le terme de fromager désigne aussi bien entendu celui qui fromage en laiterie, dit aussi laitier.

- * Frottage: .Action de frotter les vacherins, c'est-à-dire d'enlever la moisissure blanche qui se forme en surface, l'oïdium lactis, et de former la croûte. Autrefois au moyen d'un chiffon trempé dans de l'eau salée, aujourd'hui au moyen de brosses douces et d'eau chaude ou tiède additionnée de sel s'il a lieu.
- * Fruitier: n. m. Homme de l'équipe d'un chalet. Probablement le bras-droit du fromager parfois appelé trancheur. Son rôle dans ce cas-là était d'aider à faire le fromage, de faire le seré, de soigner les porcs, de laver le matériel de fabrication et de manutention et de faire la cuisine.
- * Gérant: n. m. De la Centrale du vacherin Mont d'Or, trait d'union entre celle-ci et les différents membres qui en font partie: producteurs de lait, fabricants, affineurs et organisations laitières. Est chargé d'appliquer les mesures décidées par le Comité de l'Association du vacherin Mont d'Or. Engagé à plein temps dès 1989.
- * Goger: v. Terme local. Séjourner longtemps dans un liquide, en principe dans de l'eau. Pour retrouver du poids, de la souplesse, pour se raffermir ou pour toute autre raison. S'emploie surtout pour les poissons. Par déformation: rester longtemps dans un milieu donné.
- * Goille: nom de lieu. Rivière qui joint le lac de Joux au lac Brenet. A l'origine ce canal était situé plus à l'est, en direction de l'Hôtel de la Truite. Fut remblayé lors de la construction du Pont-Vallorbe ou du Pont-Brassus. Un canal artificiel fut ouvert en contre-partie plus à l'ouest, à l'endroit même où on le trouve aujourd'hui.
- * Gomme: n. f. Terme très familier pour désigner un vacherin. Se dit aussi gommeux.
 - Tu as soigné tes gommages, Gustaves?
 - Et ces gommeux, Louis, ça marche?
- * Gonflement: n. m. Défaut majeur qui peut survenir au vacherin suite à une infection du lait due à un manque d'hygiène du producteur ou même du fabricant. Et qui nécessite souvent la destruction de la marchandise.
- * Goupille: n. f. Petite pièce métallique plate et pointue à une extrémité, l'autre étant arrondie, qui servait à fixer les deux extrémités de la pliure avant de clouer le fond en celle-ci. Qui se recourbait à l'intérieur avec facilité vu sa faible épaisseur. On mettait en général deux goupilles par pliure, autant pour celle plus large de la boîte que pour celle étroite du couvercle. Les goupilles ont été remplacées par les agrafes.
- * Grain: n. m. Petit morceau de caillé obtenu après découpage du coagulum avec le tranche-caillé puis son brassage avec le débattoir ou l'hélice. De la grosseur d'une noisette ou d'une noix suivant la méthode du fabricant et de l'altitude. Le grain, pour la fabrication du gruyère, est d'un diamètre beaucoup plus faible. Pour les pâtes molles il doit être enrobé, c'est-à-dire qu'il doit contenir encore un certain pourcentage de petit-lait, condition sine qua non pour obtenir des pâtes onctueuses. Quoique le défaut le plus courant soit en général l'inverse: grain contenant trop de petit-lait, ce qui nuira à la bonne maturation du fromage et contribuera à donner un vacherin à tendance seré = dur au milieu et clair sous la croûte, avec une acidité trop prononcée au goût.

- * Gurit: n. m. Matière synthétique qui s'employait autrefois couramment pour les tabliers. On'utilisait aussi pour protéger les langes des enfants. A l'odeur caractéristique et prononcée. Terme et matière qui semblent être tombé en désuétude.
- * Grelottières: n. f. Sorte de collier que l'on mettait autrefois autour du cou du chev l. Et sur lequel était fixée quantité de petits grelots circulaires à l'intérieur desquels se trouvait une petite boule qui les faisait tinter. La grelottière servait, l'hiver surtout, à avertir les passants du passage d'un attelage qui, par temps de neige, n'aurait pas été entendu et par conséquent aurait présenté du danger. L'usage de la grelottière était même sauf erreur obligatoire.
- * Grossiste: n. m. Intermédiaire entre l'affineur et le détaillant. Le mi-grossiste, lui, avait quasiment le même statut, si ce n'est qu'il commercialisait des quantités inférieures et que la ristourne qui lui était accordée en fin de saison, quand ce système était encore en vigueur, était moins conséquente.
- * Hardi petit. Excl. Terme familial pour dire: allez en route, allons-y, et de bon coeur, avec courage.
- * Lapidairerie: n. f. Industrie qui consistait à tailler la pierre de bijouterie ou de pacotille. Fortement implantée à la Vallée de Joux dès 1712 selon Lucien Reymond. En régression dès le début du XIXe siècle à cause de la progression de l'horlogerie. Les derniers lapidaires se rencontrèrent dans la commune du Lieu, en particulier aux Charbonnières où l'on retrouva bon nombre d'établissements dans les galetas et sur lesquels se pratiquait à domicile les différentes opérations requises par ce métier bien particulier. La lapidairerie, si elle disparut de la Vallée de Joux, n'en avait pas moins donné lieu à une activité du même genre, la fabrication des contre-pivots et des pierres fines (rubis, grenats, saphirs) à l'usage de l'horlogerie.
- * Leveurs de sangle: n. m. Celui qui lève les sangles sur les sapins après le passage des bûcherons. Dit aussi sanglier en langage moderne. Ce dernier terme prêtant à confusion. Profession marginale qui s'est un peu perdue sur sol suisse-romand, mais qui par contre s'est fortement développée en Franche-Comté voisine.
- * Listériose: n. f. Maladie due à la listéria, bactérie déterminée en suisse romande dès 1983 pour la première fois, mais connue et recensée depuis environ une cinquantaine d'années. Fut responsable de la seconde affaire du vacherin qui eut hélas un retentissement quasi mondial. Événement duquel le vacherin ne s'est toujours pas relevé, puisque les quantités produites ne sont encore que du 50 % de ce qu'elles étaient avant 1985.
- * Maison foraine: n. f. Maison isolée située à une certaine distance du village. En général on trouve plusieurs maisons foraines groupées en un même endroit. Exemple: l'Epine, la Cornaz aux Charbonnières. Et au Pont: le Mont-du-Lac.
- * Mal tourner: v. se dit pour des vacherins qui sont soudain devenus trop forts, trop faits, pas beaux de croûte, bref qui n'ont pas bien été, qui ont mal tourné, quoi!

- * **Mélanger:** v. Le mélange. Action de mêler les laits, soit de les utiliser en commun pour la fabrication du fromage. En principe dans un bâtiment commun. Autrefois le chalet, en ce siècle la laiterie ou la fromagerie. Ces bâtisses furent construites pour la plupart au début du siècle passé suite à la formation des sociétés de laiterie qu'on put trouver dans tous les villages dont certains possédèrent souvent, vu leur longueur, deux sociétés de ce genre.
- * **Minimaliser:** v. Terme récent fortement popularisé par la Centrale du vacherin Mont-d'Or dans ses rapports annuels. Désigne l'action de celui qui veut résoudre certains problèmes d'une façon plutôt sommaire; pour qui aucun de ceux-ci n'est vraiment important et pour lesquels il a toujours une solution plus immédiate et plus simple, même si celle-ci ne donne aucun résultat tangible.
- * **Miquelet:** n. m. Un minus, un gringalet.
- * **Mise en caille:** coagulation du lait qui se fait à partir de la présure. Temps de mise en caille, temps qu'il faut pour que l'opération de caillage soit complète dès l'emprésurage, soit environ 20 minutes.
- * **Mistoufle:** n. f. Débâcle commerciale, purée, difficultés.
- * **Moindres (les):** n. m. pl. Terme populaire, les moins bons.
- * **Mollachu:** adj. Terme populaire. Mou à l'extrême, flasque, sans énergie.
- * **Mollette:** n. f. Terme de métier ou local. Pierre à aiguïser les faux ou les couteaux. De petites mollettes de section carrée sont utilisées en horlogerie pour aiguïser les burins et autres outils.
- * **Monnaies:** n. f. Les monnaies les plus courantes du siècle passé (XIXe) sont: le kreutzer ou krutz, la rappe, le batz, le florin, le franc, la livre.
- * **Mordoré:** adj. Teinte brune à reflets dorés.
- * **Multimoule:** n. m. Appareil d'utilisation relativement récente qui permet de remplir de nombreux moules en même temps en versant le caillé dans une cuve qui comprend de nombreux trous par lesquels il s'écoule. Simplification du travail qui a permis un gros gain de temps.
- * **Néveau:** n. m. Forme un espace abrité sur le devant du rural. Les entrées de la grange et de l'écurie sont placées en retrait. Très souvent la porte du couloir d'accès du logement, corridor, se trouve également sous le néveau. Qui, outre sa fonction d'espace de circulation, permet à l'occasion d'abriter un char de foin supplémentaire en été lorsque l'orage menace. Un berrot! On y effectue aussi divers travaux comme le façonnage du bois. Particularité architecturale propre à la Vallée de Joux et aux régions françaises voisines.
- * **Noce:** n. f. Terme local. Petit morceau de pain. Noces pour la fondue, couper une tartine pour en faire des noces.
- * **Paillasson:** n. m. Terme français désignant une natte de paille.
- * **Mandzon:** n. m. Du latin manica, la manche. Gilet de fruitier ou de laitier ou blouse sans manches, probablement d'origine gruyérienne. Fait d'une toile à rayures bleues et blanches dépourvue de tout ornement. S'utilisait beaucoup autrefois dans les chalets ou dans les laiteries.
- * **Marque à feu:** n. f. Les couvercles des boîtes à vacherin, depuis une quinzaine d'années, ne se marquent plus à l'encre après l'emboîtement. Une marque à feu est directement apposée en usine sitôt après le chantournage.

- * Pair: n. m. Terme local et populaire pour dire quelques-uns. Un pair de mille francs, un pair de gamins .
- * Parer : v. Enlever la partie de la pliure de la boîte qu'il il y de trop après l'emboîtement de sorte que le vacherin ait bonne façon, qu'il ne paraisse pas trop enfoncé au fond de sa boîte. Opération qui se fait avec un petit couteau bien aiguisé dont on rafraîchit de temps à autre le fil avec la mollette.
- * Pasteurisation: n. f. Action de porter le lait à la température d'environ ... °C. Afin de tuer les germes de fermentation. Rappelons que le vacherin n'est pas pasteurisé, mais simplement thermisé, c'est-à-dire que le lait passe rapidement à 62°C.
- * Pâturages communs: n. m. pl. Se situaient aux abords de agglomérations et étaient propriétés des communes ou des villages. Chaque habitant avait le droit d'y mettre une ou plusieurs bêtes. Leur proximité immédiate permettait au bétail de réintégrer quotidiennement l'étable de la ferme pour y être traité. Il n'y avait donc aucun bâtiment sur les pâturages communs qui formaient en général une ceinture autour de la zone d'habitat et de cultures.
- * Pendant: n. m. Là où sont placées les planchettes, autrement dit les fons, sur lesquelles sont déposés les vacherins pour leur affinage. Le pendant est constitué de supports - carrons de terre-cuite dans le bas, de quatre à six hauteurs, puis carrelets, de dix à douze hauteurs - et de liteaux (lambour es, lambris).
- * Pifomètre: n. m. Avec le nez, le pif ou avec l'oeil. Au juger, comme ça, sans peser ni mesurer.
- * Pignon: n. m. Partie de la maison dont le sommet est triangulaire, qui fait front, dans le cas de la Vallée de Joux, aux courants dominants . En général le pignon est protégé par une chappe de tavalons. À vent, par des planches posées verticalement à bise. Les pans du toit s'abaissent sur les deux autres longs côtés où dans les maisons on trouve le néveau . Il existe des maisons à double néveau.
- * Piler: v. Marcher dessus. Se faire piler dessus = se faire marcher dessus. Par exemple les petits affineurs par les gros! Piler les vers: piler la terre dans une région où ils sont nombreux jusqu'à ce qu'ils sortent. Technique de pêcheur.
- * Plainoz (Les): nom de lieu. Anciennes fermes, actuellement alpages, situées au-dessus du village du Lieu direction Risoud, à l'altitude de 1199 mètres. Autrefois haut-lieu de contrebande à l'instar de la Tépaz distante d'un petit kilomètre.
- * Pliure : n. f. Partie latérale de la boîte à vacherin et de son couvercle. S'obtient par déroulage de plots de bois de sapin d'une qualité exceptionnelle à l'aide d'une varlope.
- * Plot: n. m. Bille de bois assez courte mais d'un diamètre plutôt conséquent.
- * Poix: n. f. Résine de sapin durcie ou agglomérée. A un très fort pouvoir d'adhérence sur les étoffes et sur la peau. Se détache avec de l'essence de térébenthine. Celle-ci obtenue autrefois par distillation de cette même résine.

- * Rabler: v. Râcler le fumier dans les chalets avec un rabloir, outil constitué essentiellement d'une planche fixée au bout d'un manche, dit aussi rablet.
- * Radin: n. m. Celui qui renâcle à sortir et surtout à ouvrir son porte-monnaie.
- * Raffut: n. m. Terme populaire pour désigner un bruit très fort, brouhaha.
- * Rampon: n. m. Mâche ou doucette. Sorte de salade d'un goût délicat et exquis qui pousse surtout à l'automne, en hiver et au printemps et qui supporte le froid. Va excellemment bien avec le vacherin.
- * Reblochon: n. m. Fromage à pâte molle dont les méthodes de fabrication ont été importées de Savoie. Est devenu aussi vaudois. Sa fabrication reste cependant limitée. Les tentatives des affineurs pour le promouvoir en grand dès les années 1940 ont tourné court.
- * Rebut: n. m. Rebuter, action de mettre au rebut. Pièce de fromage que le marchand refuse d'acheter parce qu'il n'est pas de qualité, qui n'est pas de recette, selon l'ancien parler.
- * Relation de vente: reconnaissance de la valeur nutritive et commerciale, si on peut l'expliquer ainsi, des différents produits de consommation lors des périodes de rationnement et de coupons. Cette relation fut pendant la première guerre mondiale de 1 : 2, c'est à dire qu'un coupon pour l'obtention de 100 g de gruyère permettait d'obtenir 200 g. de vacherin. Relation qui fut toujours de 1 : 2 au début de la seconde guerre mondiale, mais qui passa bientôt à 1 : 1,5.
- * Remblai: n. m. Décharge, ruclon, gadoues.
- * Rencart (au): n. m. Mettre au rencart, mettre de côté. Terme populaire et local.
- * Ressuyage: n. m. Action de ressuyer. Vacherin dont la croûte se sèche suffisamment pour qu'elle puisse être lavée. Par l'action de l'air et par le développement d'une flore microbienne spécifique à sa surface. Un vacherin qui ressuie bien a bien des chances de faire un bon vacherin.
- * Risoud: nom de lieu. Montagnes et forêts dont le point extrême est le Grand Crêt qui culmine à 1419 mètres. Le Risoud, qui fait frontière entre la France voisine et la Vallée de Joux du côté nord-ouest, s'écrit aussi avec un x à la place du d. Il n'existe pas vraiment une manière qui prédomine. Se trouve par exemple écrit Risoux sur toutes les cartes fédérales actuelles.
- * Rognures: n. f. pl. Déchets après avoir enlevé les bourrelets des vacherins blancs qui ont été formés sur le pourtour lors du pressage. Les rognures sont à éliminer. Certains laitiers les réutilisaient autrefois dans la fabrication du lendemain coupées en très petits morceaux qu'ils rajoutaient au caillé. De texture différente, les rognures gênaient à l'homogénéité future de la pâte du vacherin et apportaient le risque possible et supplémentaire d'une contamination quelconque.
- * Rondouillet: adj. Familier et local. Rondelet, rond, bien en chair.
- * Rossignol: n. m. Marchandise défraîchie, démodée. Pour le vacherin le terme s'applique à de la seconde qualité ou à de la qualité bien médiocre.

(ou m. pl.)

- * Röstis: n. f. pl. Pommes de terre crues râpées et rôties dans du beurre. Sont le plus souvent précuites, puis râpées et enfin rôties dans une poêle. Mets d'origine suisse-allemande qui accompagne à merveille le vacherin. Des röstis, de la salade verte et du vacherin, vous avez le meilleur souper que vous puissiez faire. Avec un coup de rouge, vous ne regrettez vraiment pas d'être venu au monde!
- * Rupper: v. Terme populaire. Manger très grossièrement. Qui vous "ruppent" les bénéfices, qui vous mangent les bénéfices.
- * Salmonelle: n. f. Bactérie très virulente qui provoque des troubles digestifs et intestinaux relativement graves. D'origine animale le plus souvent. Fut la cause de la première affaire vacherin en 1985. Episode relativement mineur qui serait passé tout à fait inaperçu s'il n'avait été grossi outre-mesure par les mass-médias et surtout s'il avait été lié à d'autres produits que le vacherin.
- * Sangle : n. f. Ecorce prise en bande sur l'épicéa, sous la partie rugueuse au préalable enlevée avec un couteau à deux mains. Séchée puis réutilisée, redevenue souple et résistante après cuisson, pour sangler les vacherins. On parle alors de sanglage.
- * Sous-enchère: n. f. Vente faite en dessous des prix fixés pour augmenter son tonnage ou pour liquider un surcroît de marchandise.
- * Starter: n. m. Cultures, ferments.
- * Tanique: adj. Qui a l'odeur ou le goût de tanin. Dans le cas du vacherin, l'écorce de sapin communique son goût à la pâte avec laquelle elle entre directement en contact.
- * Température: n. f. Celle-ci, à la Vallée de Joux, à l'instar du vallon de la Brévine dans le Jura neuchâtelois, peut parfois être excessivement basse. Ainsi put-on mesurer au Sentier, le 31 janvier 1888, - 41°. Des températures plus basses encore furent enregistrées dans la région des Amburnex, sur la chaîne du Mont-Tendre.

L'échelle utilisée actuellement en laiterie est l'échelle centigrade. Autrefois on préférait les degrés Réaumur. Ainsi les anciens thermomètres de laiterie ou de chalet comportaient les deux échelles inscrites en regard l'une de l'autre.
- * Tépaz (La): nom de lieu. Chalet de la commune du Lieu situé à l'altitude de 1300 mètres. Il existait autrefois deux bâtiments détruits par le feu en 1934. Haut lieu de contrebande au siècle dernier avec les Plainoz voisins et la région de la Fontaine aux Allemands.
- * Thermisation: n. f. Opération qui consiste à porter le lait à la température de 62° puis à le refroidir rapidement pour le ramener à la température d'emprésurage qui est de 30 à 33°. La thermisation, tuant certaines bactéries nécessaires à la bonne maturation du vacherin, il est nécessaire de réensemencer le lait au moyen de ferments ou de cultures. Celles-ci préparées par l'Ecole de fromagerie de Moudon.
- * Timbre: n. m. Marque distinctive d'une association ou d'un commerce. Instrument servant à apposer ces marques. Dans le cas du gros timbre que l'affineur appliquait sur le couvercle, cet instrument était semi-circulaire avec une grosse poignée sur le dessus afin de le prendre bien en main.
- * Tirer la jambe. Expression qui signifie traîner la jambe, rester en arrière, avoir des difficultés à avancer. au propre comme au figuré.

- * Tomme (vaudoise). N. f. Petit fromage gras à croûte fleurie, c'est-à-dire à moisissures blanches, de 100 g. environ. La tomme se fabriquait autrefois à la Vallée de Joux sous différentes formes, dont la tomme grasse, probablement l'ancêtre de la tomme vaudoise actuelle. Ces différentes sortes n'ont pas pu être déterminées de façon précise. La tomme actuelle s'affine en 7 à 8 jours. Il existe sur France quantité de petits fromages qui portent le nom de tomme. Qui s'écrit aussi tome. L'histoire de cette production fromagère, avec toutes les variantes qu'elle comporte, serait très certainement plus compliquée encore à établir de façon un peu précise que celle du vacherin. Du latin vulgaire tuma, fromage, assimilé au latin tumare, être enflé.
- * Tonnage: n. m. Nombre de tonnes vendues par un affineur ou fabriquées par un fromager pendant une saison. La course au tonnage: vouloir vendre la plus grande quantité possible au mépris des prix fixés et dans certains cas de son propre bénéfice.
- * Tonneau à fromage: n. m. Le transport du fromage dans des tonneaux est déjà signalé au XVII^e siècle en Gruyère. Chaque tonneau pouvant contenir une dizaine de meules. Les tonneaux utilisés à la Vallée de Joux pour ce genre de transport étaient fabriqués par les boisseliers de la région qui utilisaient pour cela des bois de seconde ou de troisième qualité. Les douves étaient maintenues par des cercles de noisetier.
- * Tourne-plot: n. m. Outil servant à tourner les plots ou les billes en forêt ou en scierie. Presque dans tous les cas de fabrication artisanale.
- * Tourteau: n. m. Résidu de graines et de fruits dont on a exprimé l'huile et utilisé comme aliments pour les bestiaux ou comme engrais.
- * Tornaz: nom de lieu. Extrémité nord-est du lac Brenet où était autrefois stocké le charbon de bois à destination de Vallorbe. Charrié à dos de mulet dans les grands sacs propres à cet usage disposés de part et d'autre de l'animal. Attelages qui passaient par la route de l'Echelle. Tornaz = tourner.
- * Tranche-caillé: n. m. Outil pour découper le caillé en chaudière. Sorte de harpe munie de fils d'aciers dont la forme n'a que peu varié au cours des âges.
- * Triangle: n. m. Véhicule naturellement triangulaire tiré par des chevaux (de un à douze) introduit à la fin du siècle dernier pour l'ouverture des routes principales de la Vallée.
"Malgré ses douze chevaux, ses charretiers et sa demi-douzaine d'hommes armés de pelles, le grand "triangle" devait souvent s'avouer vaincu devant la masse de neige accumulée sur les cols". R. Meylan, 1929, p. 127.
- * ULV; Union Laitière Vaudoise. Etablie autrefois à la Place du Tunnel à Lausanne. Actuellement au Mont-sur-Lausanne, au Rionzi, sous sa nouvelle désignation: ORLAIT.
- * Vachelin: n. m. Nom donné à l'ancêtre du comté ou du gruyère et qui se fabriqua surtout sur France. Le mot apparut dès le XV^e siècle. Fromage de qualité néanmoins inférieure. N'a aucune parenté avec le vacherin.

- * Varlope: n. f. Sorte de grand rabot qu'on utilisait autrefois entr'autre pour la fabrication des pliures à vacherin.
- * Veines du bois. Dans le cas des pliures à vacherin, les veines doivent être si possible horizontales. Suivant la qualité du bois, il se peut que celles-ci soient au contraire obliques, plongeantes. L'action de parer sera alors plus difficile, rendant le tour de main encore plus importante, le couteau ayant toujours tendance à suivre la veine du bois et non à rester en surface, à l'horizontale.
- * Vêler, velaison: mettre bas en parlant d'une vache. Vêlage ou vêlement. Action de mettre bas, de vêler. Epoque de velaison ou de mise bas.
- * Vuerdze: n. f. Terme local désignant un espace de temps relativement important. Une sacrée vuerdze = longtemps, plusieurs années. Dans le cas présent une quarantaine d'années, ce qui est un sacré paillon! Terme aussi local qui désigne la même chose.

Les Charbonnières, le 6 février 1988

Quelques réflexions sur la marche d'une entreprise d'affinage de vacherins Mt d'Or privée - Gaston Rochat aux Charbonnières - sur l'affinage en général comme sur les structures internes de la Centrale du vacherin Mt d'Or, siège social à Moudon.

On parle d'une reprise probable de la fabrication du vacherin pour l'automne de cette année 1988. Cette reprise m'apparaît personnellement plutôt alléatoire et de toute manière prématurée et dangereuse, alors que rien n'a été résolu dans les domaines suivants:

- Problème bactériologique qui reste à maîtriser d'une manière satisfaisante (le terme absolu n'est-il pas utopique ?)*
- Problème du matériel et des locaux. L'étude d'un matériel adéquat et utilisable à grande échelle mérite à elle seule l'expérience d'une saison d'affinage menée à titre purement expérimental par l'un ou l'autre de nos commerces d'affinage.*
- Problèmes des structures de la Centrale du vacherin Mont d'Or; à revoir d'urgence, sous peine d'assister, en dépit de tout l'argent que l'on investira dans la reprise, à un éclatement de cette Centrale dans les années à venir.*

Ces trois aspects de l'affinage, qui tous méritent des études réalistes et fouillées, et qui pour l'heure n'offrent que des inquiétudes et pas de réponses concrètes, m'autorisent donc à douter d'une reprise proche. A tel point même que mes intentions sont de me détacher, à titre provisoire, ou, qui le sait, à titre définitif, de l'affinage. Pour parler plus abruptement, j'en ai "ras le bol", et ce, non pas tellement à cause de l'affaire du 20 novembre, mais plutôt à la suite de toutes les difficultés que ce métier traîne derrière lui année après année, difficultés qui ne seront résolues qu'avec la meilleure volonté et la plus parfaite clairvoyance de tous les milieux intéressés. Cette situation de "départ" à l'avantage pour l'heure de m'autoriser à des réflexions de tous ordres que je peux faire en parfaite liberté.

Chacun sait que la production de vacherins blancs est assurée par une quarantaine de laiteries. Ce chiffre ne peut pas être exact puisque quelques producteurs, pour diverses raisons, soit commencent leur saison bien après coup, soit même ne la commencent pas, ou la terminent prématurément. Cette production de vacherins est prise en charge par onze commerces d'affinage que l'on peut diviser en trois groupes:

- Quatre commerces privés qui pratiquent l'affinage exclusivement.
- Deux sociétés dont l'affinage n'est qu'une des branches de l'activité commerciale.
- Cinq laitiers-affineurs, dont l'affinage constitue un complément de leur activité professionnelle qui se poursuit hors saison avec la fabrication du gruyère ou d'autres produits.
- Rajoutons un commerce à classer dans les laitiers-affineurs, celui de Mlle Danielle Magnenat, au Séchey, dont le statut, dans le cadre de notre centrale, n'a pas pu être vraiment défini en quelque vingt ou trente ans!

Ces quarante laiteries, auxquelles on soustraira les laiteries qui affinent elles-mêmes leur production, sont attribuées aux affineurs ou aux deux sociétés; les laitiers-affineurs n'affinant pas, dans la plupart des cas, la production d'autres laiteries. Ces laiteries sont attribuées depuis longtemps dans certains cas, ou de fraîche date pour d'autres, suivant les changements intervenus. L'attribution est faite par la Centrale du Vacherin Mont d'Or.

Cette situation à l'avantage de garder intacte les structures laitières telles qu'elles se présentent, c'est-à-dire qu'elle permet à toutes ces laiteries de fabriquer des vacherins dans leurs propres locaux avec une installation somme toute minimale. N'oublions pas que la production de vacherins, saisonnière, ne permettrait pas d'amortir des installations trop conséquentes et par cela trop coûteuses. On a assez répété que la fabrication du vacherin était un atout principal pour la sauvegarde de certaines petites laiteries qui sans cela auraient été en peine de subsister. Dans quelles mesures néanmoins ces petites fromageries aux locaux parfois vétustes, pourront-elles maintenir leur fabrication qui ne saura se faire à l'avenir que dans des conditions, sinon parfaite, du moins tolérables? Est-ce là un des problèmes essentiels de l'avenir du vacherin?

Les rapports commerciaux entre les laiteries et les commerces d'affinage constituent un des points les plus délicats, les plus difficiles, de toute la structure du vacherin. L'affineur étant en effet contraint de prendre en charge une marchandise qui n'est pas toujours, et loin de là, de première qualité. A dire vrai, et une visite régulière des caves d'affineurs par les instances diverses qui gravitent autour du vacherin, le prouverait, seule la moitié de cette production peut être assimilée à du premier choix. Les 50 autres pour cent étant constitués d'une marchandise de qualité plus qu'ordinaire que pourtant, pour les 9/10 (laissant un minimum dans le meilleur des cas de 5% de la fabrication totale déclassé ou directement éliminé) il faut mettre sur le marché. Par obligation et naturellement pour des raisons financières.

Notre entreprise a un contact direct avec la clientèle de ville de par une vente locale relativement importante. Combien de centaines de fois n'avons-nous pas entendu que les vacherins achetés en bas étaient immangeables ? Il faut certes faire la part du mythe qui veut qu'un produit acheté dans son ère historique de production soit meilleur qu'un même produit acheté en ville, surtout dans une grande surface dont beaucoup d'articles sont critiqués en permanence, mais où paradoxalement tout le monde va ! Tout de même, 45 % de marchandise médiocre (ce chiffre restant bien entendu à discuter) mise sur le marché et que nous croyions proprement oubliée, mélangée discrètement à la fleur de notre production, laissent des traces. Nos clients de passage le prouvent : des vacherins bons à jeter... qui ont pris le chemin de la poubelle, gomeux, caoutchoucs, insipides, durs comme du bois, en sciure, etc... etc...

Donc il est difficile d'obtenir un produit de base de qualité. Un exemple parmi tant d'autres. Il s'est trouvé, à la fin de septembre 1987, qu'une bonne partie de notre production était impropre à la consommation. Un manque d'eau dans les pâtes rendaient nos vacherins durs comme des Tilsits. Sur cinq de nos fabricants, quatre avaient été dans l'incapacité presque absolue de maîtriser leur fabrication. Cette situation nous a forcément obligés à avertir nos clients principaux que nous ne pourrions pas les servir durant les premiers jours. Difficultés faisant naturellement le jeu de la concurrence qui pouvait nous remplacer en partie sur le marché. Nul doute que si l'on a trouvé que la saison débutait bien, nous y ayons contribué pour une bonne part de cette manière !

La situation a pu être rétablie peu à peu. Bien que des fabrications complètes, jour après jour, se trouvaient impropres à la consommation et bonnes à jeter. Sait-on ainsi que personnellement, pour satisfaire aux nouvelles conditions de la Centrale quant à la destruction des vacherins déclassés, ou plutôt quant à leur évacuation (une commission de contrôle a passé régulièrement en début de saison pour constater les problèmes de qualité) j'ai passé la moitié de mes journées du mois d'octobre à mettre des vacherins en sac pour le laitier qui avait à les prendre en charge pour sa porcherie ? Sait-on encore les satisfactions que peuvent rapporter de telles journées où vous avez passé votre temps à épurer vos caves, pendants après pendants ? Inutile dans ces conditions-là de parler encore de l'amour de ce métier et de ses brillantes perspectives d'avenir. Mon frère, responsable des écritures de notre commerce, saura vous donner le chiffre exact de ces destructions. Il s'agit de plusieurs tonnes. Si bien que quand il a fallu effectuer la destruction complète de nos stocks,

suite à l'affaire du 20 novembre, ce n'était qu'une péripétie de plus, à la limite presque un soulagement quant à une saison qui avait débuté dans des conditions si pitoyables. Soulagement d'autant plus grand qu'une de nos laiteries, nous venions de le constater, retrouvait ses problèmes éternels de gonflements qui, les années précédentes, nous avaient amenés à chaque fois à mettre prématurément terme à la production.

Le vacherin est-il donc d'une fabrication si difficile ? A la décharge des fabricants, il faut admettre que oui ; obtenir un vacherin idéal, qui se révèle en fin d'affinage de pâte onctueuse, lisse de peau, celle-ci fine, souple, pas trop colorée - un vacherin de peau foncée étant refusé par une part importante des clients, surtout sur Lausanne et Neuchâtel - et avec un reste de goût, nécessite connaissances techniques, mais surtout doigté. Car c'est connu, le lait évolue avec la saison et les affouragements. Et quel fabricant, si habile soit-il, est à même de maîtriser son lait en toutes circonstances et d'une manière parfaite ? La chose est possible pour le gruyère, mais avec le vacherin ?

A la charge du fabricant, un manque d'objectivité flagrant quant à sa marchandise. Présentez-lui des vacherins durs à vous casser les dents, ou avec des croûtes à moitié cuites, d'aucuns trouveront que ces vacherins-là vont venir, qu'il faut les affiner plus longtemps, ou que c'est tout bonnement de votre faute s'ils en sont là ; que vos caves sont trop chaudes, ou trop froides, qu'elles sont trop humides, ou trop sèches, ou alors que vous ne changez pas assez souvent de fonds, etc...

Petits détails, pensez-vous. Erreur. Les rapports entre fabricants et affineurs sont essentiels. Ce sont eux qui conditionnent le métier. S'ils sont bons et objectifs ils permettront d'obtenir des qualités régulières, et ils feront que le client lui-même, sur sa table, trouvera son vacherin excellent, alors qu'il aurait très bien pu tomber sur une croûte plus coriace que du bois du Risoux ! Mais ces rapports laitiers-affineurs, sont liés à des notions d'argent, donc forcément difficiles, le fabricant ayant le réflexe de défendre sa marchandise même si elle n'est pas satisfaisante afin de prétendre au prix officiel, celui-ci entaché d'aucune retenue pour qualité insatisfaisante.

Il y a longtemps que je prétends personnellement que cette situation est désuète. Enfin quoi, toute votre entreprise, pour laquelle vous avez investi cette année-là peut-être des sommes considérables, est bâtie sur la bonne volonté ou le savoir-faire de vos fabricants. Aucune garantie ne peut vous être donnée pour la qualité. Si une période est positive ou acceptable, celle qui suit tourne au désastre. Comment, vis-à-vis d'une

clientèle à juste titre exigeante, planifier et prévoir dans une telle incertitude ? En vérité, l'affinage est une loterie. Ou vous avez eu le bonheur de tomber sur des fabricants qualifiés et objectifs qui vous fournissent une qualité excellente, et vos saisons iront comme sur des roulettes, les clients se recommandant même pour votre production. Ou vous avez eu la poisse d'hériter de laiteries médiocres, et alors malheur à vous et à votre commerce. Car donc, malgré les problèmes de prix qui seront esquissés plus bas, la qualité est le noeud de l'affaire. Quel grossiste ou commerçant en effet saurait résister à des vacherins qui présentent les qualités énoncées plus haut et que nous nous permettons de redire tant elles seraient bonnes à connaître plus souvent ! Des vacherins lisses de croûte, celle-ci souple et fine - nous avions même dans les anciens temps un client que nous surnommions Croûte-fine, c'est tout dire - pas trop colorée, et d'une pâte onctueuse, qui s'affaisse un peu quand vous l'avez coupée et qui non pas coule en eau à vous remplir la boîte en deux minutes. Et avec tout ça un goût qui vous donnerait l'illusion du vacherin d'antan. Car inutile de se leurrer. On a pas encore pu compenser à l'aide de cultures appropriées la perte du vrai goût de vacherin que la thermisation a détruit. Ce vacherin d'antan, à la pâte certes plus grossière, mais vraiment au goût incomparable, n'était-il pas d'ailleurs le meilleur fromage à pâte molle du monde, un vrai fleuron qui avait bien acquis de son étonnante popularité ?

Tels sont les problèmes liés aux rapports fabricants-affineurs et sur lesquels les commissions qui auront à réétudier les structures déficientes de la Centrale devront se pencher longuement. Quelles solutions ? On veut garder la production du Mont d'Or dans les laiteries de campagne. Mais une fabrication disséminée, dont la qualité dépend exclusivement ou presque des capacités des fabricants, peut-elle répondre encore à des critères de qualité plus stricts, et pourra-t-elle perdurer dans les conditions actuelles ? Si oui, laissez-moi proposer :

- Cours de perfectionnement pour les fabricants avant chaque saison.
- Rédaction d'un mode de fabrication précis, quoique souple ; car il faut le reconnaître, la science ne compensera jamais le doigté et le savoir-faire professionnel d'un bon fabricant. Il n'existe pas un mode de fabrication, mais des modes qui s'adaptent aux régions et aux laits, d'où la difficulté d'établir un tel opusculé.

- Taxation régulière de la qualité, dans les caves de l'affineur, de la marchandise fournie.

- Retrait des contingents aux fabricants incapables de maîtriser leur production; et non attribution de ces contingents à d'autres affineurs qui, en manque de marchandise et vu le volume de leurs stocks, seraient à même de noyer une fabrication médiocre dans leur production totale. Les mauvaises laiteries que les affineurs se refilent de l'un à l'autre sans qu'il n'y ait jamais amélioration, sont une véritable plaie pour la profession.

Il est évident que les contraintes imposées aux fabricants ont leurs limites. Si celles-ci devaient se multiplier, considérées dans la plupart des cas comme des mesures de rétorsions injustifiées, ou arbitraires, il est à craindre un désintéressement de la part de nombre de ces fabricants. Le gain obtenu par la production de vacherins Mont d'Or en lieu et place de gruyère est pratiquement double (2.- au kilo à la place de 1.- avec le gruyère), gain élevé, ne peut suffire à faire accepter trop de contraintes aux fabricants. D'où la problématique des mesures préconisées plus haut. D'où encore en conclusion mes doutes quant à l'avenir d'un tel système qui, quoi qu'on dise ou quoi qu'on fasse, est désuet et porteur d'éternelles difficultés.

On peut s'interroger maintenant à juste raison sur le rôle de l'affineur. Celui-ci n'est-il pas responsables en partie ou quelquefois de ses problèmes de qualité ? Certes on a pu constater à l'évidence que des vacherins n'évoluent pas de la même manière dans des locaux différents, qui présentent une humidité ou une température également différentes. Quelques exemples: des locaux secs donnent à l'évidence des croûtes épaisses; une température trop élevée est néfaste au vacherin blanc qui aura tendance à perdre beaucoup d'eau - autrefois cette tendance se caractérisait par les trop connus vacherins durs au milieu et clairs sous la croûte - tendance que la thermisation a fort heureusement fait disparaître presque complètement; une température trop fraîche ralentit la formation de la croûte et celle du goût, etc.

Des reproches nous sont souvent formulés: vous ne changez pas assez souvent vos planchettes! Pas étonnant qu'ils ne puissent pas se ressuyer. L'an passé, toutes les fois que de tels reproches nous ont été fait, il s'agissait de vacherins complètement brûlés de sel qui tous ont trouvé leur juste place dans les sacs d'élimination. Il est très rare que des vacherins bien fabriqués nécessitent le changement des planchettes en cours d'affinage, chose que pourtant nous pratiquons couramment. Il n'est

pas exclu que l'affineur puisse avoir un rôle dans la qualité de ses vacherins. Il y a deux ans un laitier-affineur qui avait bouché toutes les fissures de sa cave pour augmenter la température ambiante et pour avoir ainsi des vacherins plus vite affinés, en a fait l'expérience. De bonnes conditions et de bons locaux - et il en est qui ne le seront jamais - sont la base d'un affinage de qualité. Mais l'affineur ne saurait être capable de faire des merveilles avec un produit mal fabriqué. A dire vrai, le vacherin a acquis ses caractéristiques essentielles au sortir même de la chaudière. Un caillé mal travaillé, trop ou trop peu, une température trop élevée ou trop basse, un pour cent de culture trop élevé ou insuffisant, tout cela fait votre vacherin. Aucun affinage, si consciencieux soit-il, ne paillera à des fautes effectuées lors de la mise en caille.

L'affineur est-il vraiment nécessaire dans la production du vacherin Mont d'Or ? Pourrait-on éventuellement le supprimer et par cela même diminuer les frais de production ? La question peut être posée et même étudiée en profondeur. Je n'y vois personnellement en tant qu'affineur, aucune objection. Pourvu que les propositions qui tendraient à nous racheter nos contingents d'affinage nous soient favorables quant au prix ! Mais sommes-nous à l'heure où de nouveaux venus souhaitent se lancer dans la grande aventure du vacherin ?

Sur ce même propos précisons tout de même, ce qui n'a été dit nulle part, que nos commerces d'affinage ont pratiquement perdu toute leur valeur à la suite de l'affaire du 20 novembre 1987. Le commerce de Mr. Reymondat de Vaulion, vendu 140 000.- l'an passé, pour un tonnage de 40 tonnes environ, prix peut-être réduit lors d'une deuxième transaction, place le kilo d'un contingent à environ 3.- Pour notre propre commerce, multipliez 100 000 kilos annuels environ par 3.- et vous arrivez à une valeur théorique de 300 000.- Somme qui a pratiquement été réduite à zéro à la suite de l'affaire précitée. Joignez-y l'agonie d'une vente locale solidement établie, et vous aurez une idée de la perte totale que nous avons subie.

Donc le rôle de l'affineur peut être mis en doute. Remplacé par qui cependant ? Par les producteurs eux-mêmes ? Est-ce aller vers l'avenir que de passer de onze affineurs à 40 environ ? Qui tous auraient à s'équiper en vue de l'affinage et de la distribution ? Qui tous auraient en plus à adopter les méthodes nouvelles que l'on devrait certainement assimiler ces prochaines années - mise probable sous vide par exemple - ? L'avenir chacun le sait ou le présume, est encore aux grandes surfaces. Laquelle de celles-ci accepterait à nouveau de travailler avec une pléiade de fournisseurs ?

Par de grandes sociétés qui s'y prendraient à deux, trois ou quatre pour assurer la production totale ? Là, inutile de pousser, la chose se fera sans qu'on le veuille. Le rachat du commerce de Mr. Reymondat par Produits Laitiers SA, aux ambitions certes cachées, mais non moins réelles en vue de s'assurer à plus ou moins long terme une bonne part de la production de vacherins Mont d'Or va dans ce sens. Sait-on même qu'un gros commerce d'affinage avait proposé son contingent à cette société ?

Encore une fois donc, inutile de proposer la mise en place de telles structures. Si les droits à l'existence des commerces privés, surtout ceux de petit ou moyen tonnage tels que le nôtre, ne sont pas reconnus clairement par une législation interne solide, tout ira dans ce sens. Une production variée due à onze affineurs sera ainsi concentrée entre deux, trois ou quatre sociétés. La qualité sera-t-elle meilleure ? Le consommateur plus satisfait ?

Vacherin de la Vallée. On l'a vu lors de la grande campagne de presse qui a accompagné les événements de novembre 1987. Le vacherin semble être un produit exclusif de la Vallée de Joux. "La Vallée durement frappée", "nouveau coup dur pour la Vallée", etc... Comme si les affineurs du reste du canton n'avaient jamais existé, alors qu'ils traitent à eux tous pas loin de la moitié de la production. En réalité ce vacherin de la Vallée qui semble posséder une auréole extraordinaire lui permettant sans peine de surmonter toutes les difficultés, est en danger.

Comme je l'ai signalé plus haut, n'a-t-on pas entendu qu'un des plus gros commerce des Charbonnières, village qui groupe tous les affineurs, voulait se désister de son contingent au profit de Produits Laitiers SA ? C'aurait été ainsi près des 2/5 de la production de la Vallée qui sombrerait, ou plutôt qui se déplacerait dans les environs de Lausanne. Je l'avais précisé à une journaliste qui elle aussi croyait dur comme fer à un vacherin de la Vallée tenace et perpétuel. "Ce n'est qu'un leurre. Qu'un gros commerce soit racheté et parte en plaine, et ce sera le début de la fin. Moins d'expéditions en gare du Pont, d'où danger sur le tarif préférentiel que nous octroient les CFF. Car passez à un tarif normal pour l'expédition de vacherins en gare du Pont, et dîtes adieu à une bonne part de votre bénéfice, donc adieu aussi à brève échéance à votre commerce. Le train restant l'avenir. L'acheminement par voie routière, surtout sur la Suisse-allemande, occasionnant à coup sûr une augmentation insupportable des frais généraux."

Je demeure persuadé de l'utilité d'une mini-centrale aux Charbonnières qui défendrait ce soit-disant intouchable vacherin de la Vallée auquel croient aussi d'ailleurs nos politiciens locaux. Qui le défendrait, et non qui chercherait à s'assurer un monopole, nos confrères de la plaine pouvant se rassurer à ce sujet. Pour quelles raisons est-ce que je ne chercherai pas à faire avec mes collègues de cette idée une réalité ? L'état d'esprit ! Où l'intérêt de chacun prime et primera toujours sur l'intérêt général. Où l'on préfère grignotter ses concurrents, quitte à se trouver un jour ou l'autre dans l'impasse, plutôt que de faire quelques sacrifices et de se soumettre à un brin de discipline pour assurer la stabilité et l'avenir d'une production locale. Celle-ci ne nuisant pas à l'ensemble du vacherin, bien au contraire. Puisqu'il est établi par les chiffres que le mythe d'un vacherin combier n'a pas nui aux intérêts des producteurs de plaine. Au contraire, ceux-ci n'ont-ils pas intérêt à ce que le consommateur croie avoir, quelque marque de vacherin il achète, un produit authentique, issu de sa région d'origine et fabriqué selon des méthodes traditionnelles ? La chose peut-être débattue. Mais de toute évidence ce n'est pas en remplaçant peu à peu l'origine Vallée de Joux par Lausanne ou Renens, puisque l'affinage semble peu à peu vouloir se fixer dans ces zones, que la production de vacherins progressera de façon plus spectaculaire.

Prix. Nous avons abordé longuement, quoique de façon fragmentaire, partielle et peut-être même partielle, le problème de la qualité, par le biais des rapports qui existent entre producteurs et affineurs. Un deuxième point non moins essentiel retiendra maintenant notre attention.

Le commerce de vacherins Mont d'Or a eu de bonnes années quant au rapport financier. Je parle ici exclusivement pour les affineurs, les fabricants, avec un bénéfice net de 2,- par kilo fabriqué ne pouvant tout de même pas se sentir trop lésés. Il faut, pour trouver cet aspect positif, revenir aux années huitante, quand la marge de l'affineur, amenuisée peu à peu par la progression des frais généraux, s'était vue soudain augmentée de 50 ct au kilo (les rapports de la centrale donneront les chiffres et les dates exactes). Mais depuis lors, peu à peu, cette marge satisfaisante s'est à nouveau vue grignotée par les frais généraux, sans qu'elle soit d'aucune manière compensée par des augmentations de marge périodiques, mais minimales. Et nous en arrivons à l'heure actuelle où, lors de l'établissement des marges à gagner, suite à l'affaire du 20 novembre 1987, un affineur parmi les plus importants basait ses calculs sur un bénéfice net de 70 ct. au kilo. Beaucoup, pas beaucoup ? Etonnement faible. Ainsi pour un commerce tel que le nôtre, d'à peine 100 tonnes, nous arrivons à un

bénéfice de 70 000.- Partagez le en deux pour avoir la part de chaque associé, vous aurez ainsi 35 000.-, soit 3000.- par mois environ. Comptez nos semaines d'hiver à 60 heures, et celle d'été à 40. Car celles-ci sont consacrées pour la plupart, non à de grandes vacances comme certains le croient, mais à l'amélioration de nos locaux et de nos méthodes de travail, et vous aurez notre salaire horaire! Néanmoins je crois que ce chiffre de 70 ct. au kilo est sousestimé, et celui de 1.10 par kilo finalement retenu m'apparaît plus exact. Ce qui représente pour un commerce de notre importance environ 55000.- de gain par associé et par année. Vu les soucis, les responsabilités, et ces dernières années le risque encouru à encaver une marchandise "explosive" en de si grandes quantités (entre dix et quinze tonnes de stock) je le dis en toute conscience, le jeu n'en vaut pas la chandelle. Cette baisse de bénéfice intervenue ces dernières années, due à l'augmentation des frais généraux plus qu'à celle du produit de base. Elle a fait de ce commerce apparemment enviable un commerce difficile. Une stabilité de près de vingt ans parmi les affineurs, quelques bonnes saisons, ont caché les problèmes qui s'accumulaient peu à peu et que les chocs de ces trois dernières années - affaire salmonelle; affaire thermisation; affaire listéria; - ont révélés ou révéleront dans un bref avenir.

Les marges au niveau officiel sont calculées sur le prix de vente au kilo fixé par la centrale. Mais il ne faut pas oublier que le prix officiel n'est que théorique. En réalité il faut lui soustraire les 3, 4, 5 % que l'affineur doit consentir à ses clients. Ce rabais dans des cas extrêmes serait si considérable que l'on se demande si ceux qui les pratiquent retirent un bénéfice quelconque de telles transactions.

Les marges... mangées encore par les actions. Coutume pratiquée modérément il y a quelques cinq ans, mais qui a pris des proportions stupéfiantes. L'action, c'est la vente à 1.- de moins au kilo au minimum; nous ne parlons pas de celles où l'affineur y va carrément de sa poche. Tous les clients la réclament, la plupart deux fois par année. Une action d'automne, une d'hiver. Et sur des périodes de plus en plus longues. Autrefois une semaine. Actuellement 10 jours ou 2 semaines. Les actions... méthode pratiquée avec succès par certains clients qui ont trouvé le bon créneau; se fournissent beaucoup auprès de votre maison lors de ces actions, et peu entre-tremps, puisqu'alors ils achètent "action" à d'autres fournisseurs.

Existe-t-il un remède à une politique qui fait partie des mœurs commerciales actuelles au même titre que les soldes et autres promotions ? La Centrale doit-elle fixer les périodes d'action, leur durée, le prix, ou au contraire les affineurs doivent-ils eux-mêmes, non pas planifier leurs ventes, le terme est impropre, mais céder à toutes les sollicitations de leurs clients qui, de toutes manières, s'ils n'entrent dans leur "programme", trouveront toujours à se servir ailleurs.

Problèmes propres à tous les produits de consommation ? Peut-être, mais n'oublions pas que le vacherin doit offrir encore à ceux qui le commercialisent une situation financière acceptable. Quel avenir d'ailleurs pour un produit difficile à fabriquer, à affiner, un produit à risque qui vous met à la une de tous les journaux du pays pour un oui ou pour un non ? Pour un produit qui, s'il survient encore des écueils genre 20 novembre 1987, non seulement de vous apportera aucun bénéfice, mais en plus vous obligera à vendre et votre commerce, et même peut-être aussi, dans une bonne foulée, votre maison ?

Prix et avenir. Les recherches occasionnées par la remise en route du vacherin vont coûter, l'affineur va se trouver confronté à une situation difficile : réaménagement de ses locaux, tout ou en partie pour satisfaire aux normes futures, acquisitions probables d'un matériel coûteux en plastique ou en inox, risques accrus du fait de la surveillance impitoyable des médias. L'augmentation du prix du lait amènera forcément l'augmentation du prix du vacherin blanc. D'autant plus que le fabricant y aura aussi été d'un petit réajustement de marge. Et l'affineur, lui, que fera-t-il ? Comment affrontera-t-il alors l'augmentation énorme de ses frais généraux - je n'ai parlé nulle part d'un gonflement des charges salariales du à un surplus de personnel nécessité par des mesures hygiéniques plus poussées, par exemple le démontage et le lavage des installations et des locaux après chaque passage de vacherins, soit tous les deux semaines environ - si ce n'est en demandant à son tour une augmentation de sa marge ?

Le prix du vacherin se trouvera donc, dès la reprise, augmenté de façon spectaculaire. Et cela à l'heure même où il faudrait le relancer à grands coups d'actions publicitaires et d'actions tout court. Imaginons d'ailleurs les propos que nous tiendrons nos grossistes, ou certains de ceux-ci, quant à notre réticence face à des actions intensifiées en nombre et en durée. "Comment, vous voulez relancer votre maudit produit après de tels événements, qui d'ailleurs nous ont mis dans la jusqu'au cou, et vous ne voulez pas même consentir à quelques sacrifices !" Tout juste n'ajouteront-ils pas : "bande de requins !"

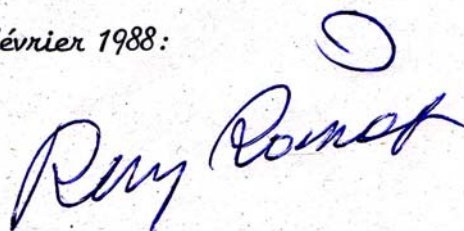
C'est cela, paradoxalement, le vacherin, alors qu'il devrait s'offrir à des conditions avantageuses pour reconquérir le marché envahi par les fromages qui lui auront ravi sa place, sera vendu trop cher.

Conclusion ? Le vacherin, qui n'était pas subsidié directement par la confédération, au contraire de ce qu'ont pu dire les consommatrices dans un de leur courrier de l'automne 1987, devra l'être pour pouvoir repartir à un prix compétitif et avec quelque chance de succès. C'est l'inévitable. Obtenir un tel subside, augmenter encore un peu le gigantesque déficit du compte laitier, n'ira certainement pas sans peine. Cette demande pourra-t-elle se faire et être agréée en un temps si court ? Une commission d'étude se devrait de prendre la chose en main immédiatement et d'établir les bases financières pour justifier une telle demande. Mais qui se basera sur une réalité : pourcentages accordés aux clients, déchets, perte de poids en cave, actions, etc.. et non sur des chiffres officiels qui n'expriment plus rien à l'heure actuelle.

Qualité et prix, structures internes de la centrale qu'il faut revoir sous peine de constater son éclatement dans les deux ou trois prochaines années à venir, voilà une partie de l'éventail des problèmes à résoudre dans l'espace de six mois. Joignez-y une bonne étude du marché, la reconnaissance précise des goûts des consommateurs, puisqu'en fin de compte c'est d'eux qu'il s'agit, et l'on aura là une base sérieuse pour aller vers un nouveau départ.

Telles sont mes remarques sur ce noble produit qu'était le Mont d'Or qui de son piédestal apparu intouchable - allez parler de vacherins à nos concitoyens ; ils nous croient tous millionnaires ! - est redescendu si bas, par malchance il faut le dire, et non par des manoeuvres politiques sournoises comme se complaisent à le croire trop de consommateurs. Ce rapport n'est qu'un brouillon. Le trouvera-t-on exagéré en son pessimisme ? Il n'y a nul doute qu'au hasard des ses lignes n'ai surgit quelque bonne idée qui permettra un tant soit peu de remettre ce pauvre vacherin sur la bonne voie.

Les Charbonnières, le 7 février 1988:

 Remy Bonnet

P-S: un mot encore sur les structures actuelles de la Centrale. Il est évident que si elles doivent demeurer telles, cautionnant par cela une situation boiteuse en tous points, elles compromettront radicalement les commerces d'affinage établis traitant surtout avec les grandes surfaces. Car celles-ci exigeront à coup sûr à l'avenir de leurs fournisseurs de monter patte blanche, c'est-à-dire d'obtenir d'eux la garantie de la parfaite qualité bactériologique de leurs produits. Ce que les affineurs ne pourront peut-être pas faire. Les mêmes structures favoriseront par contre des fabricants de tous ordres commercialisant eux-mêmes, et sous le manteau, leur production et vendant à une clientèle en manque, résolue à tout pour se procurer des vacherins d'une qualité bactériologique incontrôlable et ce à des prix réajustés! Viendra donc le temps trouble des fabrications sauvages sur lesquelles on n'exercera aucun contrôle, ni en qualité, ni en quantité. Et les entreprises ayant effectué de gros efforts financiers, peut-être en vain, se verraient ainsi supplantées par des marginaux plus soucieux de se remplir le porte-monnaie que de respecter les conventions quelles qu'elles soient.

Au vu de ces considérations, il est nécessaire de pourvoir à l'avenir la centrale d'une structure interne moderne et efficace. Un quelconque laisser-aller devrait conduire le vacherin à une marginalisation commerciale très dangereuse.

Les Charbonnières, le 12 mai 1988

L'AVENIR DU VACHERIN AUX CHARBONNIERES

(Brouillon de rapport à l'usage exclusif des affineurs de ce village)

J'ai prétendu dans un précédent rapport, que personne d'entre vous n'aura peut-être lu, que le retour du vacherin sur le marché, et produit de manière traditionnelle, c'est-à-dire par nos commerces d'affinage ainsi que cela a toujours été, sans l'aide financière de la Confédération, était quasiment impossible. Je maintiens cette opinion. Car comment peut-on croire regagner un marché complètement perturbé, comment retrouver le consommateur devenu méfiant, et cela quoiqu'il puisse dire, en lui offrant tout d'un coup un vacherin dont le prix au kg aura augmenté d'environ 3.- ?

N'oublions tout de même pas, en notre tour d'ivoire, la concurrence des pâtes molles françaises qui arrivent sur notre table, poids net consommable, à 15.- le kilo pour certaines. Alors que nous, avec notre Mt-d'Or, compte tenu de l'élimination de la boîte, de la sangle, et dans l'avenir probablement des deux croûtes, nous arriverons à un poids net consommable coûtant près de 40.- au kilo. Faites le calcul si vous n'y croyez pas.

Il ne faut pas oublier non plus que le vacherin doit pouvoir encore faire partie du contenu de ce que l'on nomme "panier de la ménagère", au même titre que les autres produits et ne pas être relégué aux rayons des articles de luxe que ne fréquentent que les bourses bien garnies. Si le vacherin de 600 grammes coûtait dans une grande surface environ 9.-, il sera aux alentours de 11.- à la reprise. S'il l'était à moins, et bien ce serait simplement que nous y aurions été une nouvelle fois de notre bourse. Et si dans les magasins spécialisés qui vendaient notre produit à 20.- le kilo, un vacherin de 600 grammes coûtait 12.- au client, il aura passé à environ 14.- Nous serons allégrement au prix du roquefort fromage excellent certes, mais qu'il faut payer au prix du steack!

Il conviendrait donc avant toute chose de:

1o Justifier cette augmentation de 3.- au kilo. Ce chiffre naturellement est approximatif; néanmoins le P-S traitant des frais généraux permettra de comprendre que l'on ne saurait être bien loin de celui-ci.

20 Demander à notre centrale ou aux organismes avec lesquels nous traitons de tout tenter auprès de la Confédération pour obtenir une aide financière, si ce n'est à titre définitif, tout au moins à titre exceptionnel pour la relance de notre produit.

Naturellement nous pourrions ne rien faire dans ce sens, et prétendre repartir en volant de nos propres ailes avec un vacherin devenu subitement un vrai produit de luxe. Ce sera assurément le plus sûr moyen de "nous casser la figure" et par là de faire le jeu de ceux qui dans l'ombre convoitent un produit que notre région a créé, lancé, et par lequel elle s'est faite connaître. Le vacherin est l'un des seuls fromage à pâte molle authentique de Suisse romande, mis à part la tomme et le reblochon, lequel est d'ailleurs originaire de Savoie. C'est tout de même un honneur pour notre village que d'avoir popularisé ce fromage pendant près de 150 ans, et ce serait plus que dommage que ce produit vienne à nous échapper, et cela plus par notre manque de clairvoyance, que par des difficultés réelles qu'il convient d'analyser et de surmonter.

Si la Confédération se décidait à nous accorder son aide, nous arriverions plus raisonnablement à relancer notre vacherin et à le voir regagner la place qu'il mérite. Néanmoins nous devrions quand même considérer les structures commerciales que nous avons connues comme désuètes, donc dépassées et concevoir de nouveaux principes d'affinage et de vente, si ce n'est déjà pour la prochaine saison, tout au moins pour un avenir très bref.

Pourquoi désuètes nos structures ?

Analysons la situation de nos commerces. Avant toute chose considérons le fait inéluctable qu'aucun de nous n'est immortel et que le problème de la succession se posera toujours. Si ces dernières années, pour l'ensemble des commerces de vacherins, avant les démissions de MM. Reymondat et Gaudin, nos entreprises ont connu une stabilité remarquable, malgré tous les problèmes propres à l'affinage, et ils sont nombreux, reconnaissons-le, cette belle stabilité a été singulièrement ébranlée, et elle le sera encore peut-être plus encore à l'avenir.

Ainsi nous avons vu récemment :

- La vente du contingent de Mr. Reymondat de Vaulion à la Société Produits Laitiers SA dont les ambitions ne sont cachées que pour ceux qui s'obstinent à ne pas les voir.

- La vente du contingent de Mr. Gaudin à Mr. Conod qui, en l'espace d'une seule saison, a réussi à se créer un marché digne d'un commerce beaucoup plus important. Je ne veux pas parler de l'avenir de cette nouvelle entreprise qui reste soumise aux mêmes critères de survie que nos propres commerces. Mais je tiens tout de même à signaler comme un fait étrange qu'un petit affineur se voit soudain honoré de commande de 1000 à 1200 vacherins par semaine du même client. Et ce client étant pour chacun de nous aux Charbonnières ce que l'on peut appeler un vieux et fidèle client. Inutile de dire que les grosses commandes accordées à Mr. Conod étaient compensées par de petites adressées à nous-mêmes. Nous aurions donc bien tort pour construire l'avenir de compter sur une fidélité à toute épreuve de nos anciens clients. Certains, et vous les connaissez aussi bien que nous, ne marchent qu'au prix, et il leur importe bien peu dans le fond que la marchandise provienne de la Vallée, du Pied du Jura ou même de n'importe quel coin de la planète. Pourvu qu'elle soit bon marché. Croire que la marque: " véritable des Charbonnières ou de la Vallée de Joux" permet de vendre des vacherins plus facilement est une grosse erreur. Les prix ont et auront toujours un attrait essentiel, et celui qui est apte, au mépris des conventions de notre centrale, à les faire plus facilement osciller vers le bas que ses confrères, deviendra bien intéressant de par le monde des fromages!

Nos commerces des Charbonnières ont eux aussi connu une belle stabilité. Mis à part la vente du contingent de Mr. André Gras, qui du village a passé dans le nord vaudois, quel changement? Mais ces changements qui ont ainsi tardé se feront, Et si nous ne voulons pas qu'ils soient négatifs pour le vacherin des Charbonnières, il faut préparer d'ores et déjà le terrain. L'entreprise privée qui peut être à Pierre, Jaques ou Jean, et par cela quitter notre région d'un jour à l'autre, montre bien la fragilité de notre produit dans le cadre de ce village. Où trouver toujours le successeur intéressé par la reprise d'un tel commerce? L'érosion n'atteint pas seulement les prix. Elle s'attaque à nous-mêmes, et à nos familles. Et elle se fera de quelque manière que l'on s'y prenne ou que l'on conçoive les choses. Et ainsi dans deux, trois, dix ans, en l'an 2000, 2020, 2050 (et là je vois bien loin!) plus de vacherins aux

Charbonnières. A moins de palier aux effets négatifs des successions de par la création d'une société d'affinage dont la formule mérite d'être analysée dans le détail, mais dont le principe en tous cas ne serait pas remis en cause tous les dix, vingt ou trente ans.

Ces constatations n'ont pas la prétention d'être prophétiques. Elles ne sont que le résultat d'un raisonnement élémentaire. On peut leur reprocher leur pessimisme; l'avenir, et même le bref avenir, prouvera leur justesse.

Vers une société coopérative?

Le lavage des fonds qui va être l'un des problèmes essentiels de notre éventuelle reprise, et qui ne peut que difficilement être résolu de manière individuelle, sera le premier pas dans le sens de la création d'une société d'affinage aux Charbonnières.

La mise sous film à la production, qui sera peut-être d'ailleurs exigée à brève échéance par les grands distributeurs, pourra-t-elle se faire indépendamment par chaque affineur? Peut-être que oui, peut-être que non. Alors nous voici de nouveau avec des locaux communs pour cette opération, et c'est un deuxième pas vers la coopérative envisagée.

Parlons des transports. Est-il sensé de passer les cols chaque matin, en route vers de mêmes butts, vers de mêmes clients, à quatre, avec parfois surtout en fin de saison, des chargements minimaux? Ne serait-il pas possible d'organiser, et la prise en charge des blancs, et la distribution des vacherins affinés, principalement sur Lausanne où la plupart des gros clients nous sont communs. Il conviendrait naturellement que cette association de transport diminue nos frais généraux et non pas ne les amplifie. Toutes choses à étudier.

Et pendant que nous sommes à faire des petits pas vers une coopération sans cesse renforcée, seule manière possible, à mon avis, d'assurer la pérennité du vacherin Mt d'Or aux Charbonnières, pourquoi ne pas faire directement le grand pas et créer d'emblée une coopérative intégrale? Il a été parlé d'une telle formule par des milieux qui ne connaissent rien du vacherin, avec la construction d'un complexe complet (caves, locaux d'embouteillage et de manutention, locaux pour le lavage des fonds, la mise sous film, etc...) S'il est impensable à première vue d'abandonner des locaux qui sont ou qui seront parfaitement en ordre et d'aller créer de toutes pièces d'autres locaux dont le coût, loin de diminuer les frais généraux, ne ferait que les amplifier de manière catastrophique, il est par contre parfaitement concevable de voir la forme coopérative remplacer nos anciennes structures.

On pourra sourire à la lecture de ces propositions. Et chacun pourra penser repartir sur les mêmes bases, rigoureusement seul, et avec l'espoir de regagner son marché d'une manière intégrale, et surtout de retrouver ses gains antérieurs égaux, si ce n'est même augmentés! Je ne donne pas une chance sur cent que des espoirs si peu réalistes puissent se réaliser.

Il faut donc profiter de cette "rupture l'istéria" pour faire une saine réflexion sur nos structures actuelles. Et penser à travailler d'une manière plus rigoureuse dans le sens de l'histoire économique. Il faut aller vers la formule la plus efficace et la plus adaptée au marché, quoique cela coûte à nos habitudes et à notre manière de penser. Il faut donner aussi la confiance maximale à notre clientèle, actuelle et future, parmi laquelle de plus en plus seront inévitablement les grandes surfaces .

La saison 1988-1989 est à considérer, de quelque manière qu'elle se déroule, comme saison test. Ce n'est qu'au vu de ses résultats que l'on pourra se prononcer définitivement. Mais nul doute qu'il faudra alors aller vers une formule plus adaptée à la situation actuelle. C'est ce qu'à voulu faire comprendre ce rapport.

P-S: ESSAI DE DETERMINATION DES NOUVEAUX FRAIS GENERAUX

Les conséquences de l'affaire l'istéria du 20 novembre sur la production du vacherin Mt d'Or seront nombreuses. La première, et la plus inquiétante aussi, est l'augmentation subite et impressionnante des frais généraux. Cette augmentation peut se décomposer sommairement comme suit:

- Augmentation des cotisations à la Centrale du Vacherin Mt d'Or: 50 ct. Ce chiffre n'est pas inventé par le soussigné, il ressort simplement du rapport du groupe d'analyse des structures qui arrive à une cotisation totale de 80 ct. , de laquelle nous pouvons soustraire les cotisations actuelles à la Centrale qui sont d'environ 30 ct. par kilo.

- Augmentation ordinaire des frais généraux (transports, salaire du personnel, mat. divers, etc...)

- Augmentation extraordinaire des frais généraux de par:

1o Matériel de cave, principalement les pendants inox. Intérêts et amortissement des sommes investies.

2o Mise au goût du jour de nos locaux commerciaux et d'affinage; intérêts et amortissement des sommes investies.

3o Personnel ou heures supplémentaires nécessitées par le souci d'une hygiène adaptée aux critères fixés par la Centrale ou les diverses instances.

4o Produits désinfectants divers.

5o Lavage des fonds. L'étuvage de nos planchettes, qui serait effectué en principe hors de nos commerce d'affinage, de par la manutention, l'énergie consommée, etc... coûterait certainement plus cher que le lavage ordinaire que nous avons pratiqué jusqu'ici.

60 Il est à pronostiquer qu'à plus ou moins longue échéance les grands centres d'achat, la Migros par exemple, exigeront de nous une mise sous film et le datage à la production. Cette opération viendra forcément s'ajouter aux autres frais généraux, d'autant plus qu'il n'est pas certain qu'elle puisse se faire au niveau de chaque affineur, mais qu'elle devrait avoir lieu dans des locaux communs parfaitement équipés en vue de cette opération.

Et n'oublions pas dans cette série d'augmentation, celle du produit de base, soit du vacherin blanc de par:

- 1o Conséquences directes de la dernière augmentation du prix du lait.
- 2o Revendications éventuelles des laitiers à la suite des mesures d'hygiène qu'ils devront appliquer.

Pour terminer, et nous ne prétendons nullement avoir fait l'inventaire complet de ces nouveaux frais généraux, il conviendrait d'ajouter encore la prime d'assurance, au cas où nous nous déciderions de nous réassurer contre les risques d'éventuelles (pour ne pas dire certaines) destructions de marchandises contaminées. Car rien ne nous dit, en dépit de toutes les mesures d'hygiène que nous pourrions prendre, que la listéria aura disparu pour toujours de nos caves!

Remy Poimier

Copie

(noté après coup: bourrée de fautes, mais tant pis. Pour son effet ça suffit comme ça! Voyez l'utilité de mes précédents rapports!)

Les Charbonnières, le 27 novembre 1988

Monsieur
Jacques Martin
Chef du département de l'agriculture,
de l'industrie et du commerce
Caroline 11
1000 Lausanne

Concerne: situation du vacherin Mt d'Or

Monsieur,

Cette lettre n'a d'autre but de porter à votre connaissance quelques faits concernant le vacherin Mt d'Or et ne réclame rien, ni de votre département, ni de personne en définitive. Comme les événements qui ont secoué le monde de l'affinage ces trois dernières années m'ont mis hors course, et que je suis probablement le seul dans cette situation, je peux me permettre d'être vrai.

Or donc j'étais associé avec mon frère pour l'exploitation d'un commerce de vacherin Mt d'Or. Si les trois dernières saisons ont été franchement mauvaises - affaires "salmonelles", "thermisation" et "listéria" - celle qui est là s'annonce franchement catastrophique, à tel point que j'ai dû abandonner à mon associé le soin et la responsabilité de notre commerce. Ce qui fait qu'à l'âge de 42 ans je me vois dans l'obligation d'entamer une nouvelle carrière. Ce qui ne sera pas forcément facile.

Et quelles sont les raisons de ce coulage rapide et irrémédiable ? Considérons seulement les deux dernières saisons. L'an passé, l'affaire "listéria". Les dédommagements de nos assurances et de l'Etat de Vaul, auquel par ailleurs nous sommes très reconnaissants, nous auront juste permis de tenir le coup. Alors pourtant que la totalité de nos installations et de notre matériel étaient mis hors service. Nous étions prêts à repartir. Une seule fromagerie, alors que nous en détenions cinq auparavant, pouvait nous proposer ses vacherins blancs, la partie affinage étant de notre ressort. Or cette fromagerie était la moins bonne des cinq. Cela étant, elle n'a pas réussi, en l'espace de 50 jours environ, à produire un seul lot de marchandise de qualité! Une part de celle-ci a donc été jetée, une autre a été mise en deuxième qualité, et la dernière partie, toute médiocre qu'elle soit, a été livrée sur le commerce. Dès hier arrêt total des fabrications de cette laiterie, avec encore de vagues essais dans une seconde fromagerie qui ne vaut guère mieux.

Résultat: nous n'avons pas pu livrer le 90 % de nos clients habituels qui se sont tournés vers nos collègues quand la chose pouvait être possible, car ceux-ci, ne pouvant déjà pas fournir leurs clients ordinaires... Visite hier ou avant-hier d'un grossiste qui nous prenait autrefois jusqu'à 30 tonnes l'an. Celui-ci, à la recherche de vacherins Mt d'Or suisses introuvables, s'approvisionne en France. Eh! oui, des Français dont nous sourions encore il y a quelque dix ans, ont réussi en cette décennie à se grouper et à améliorer singulièrement leur qualité. Et les voilà qui arrivent sur notre propre marché avec une marchandise de qualité, chose bien entendu impensable il y a quelques années, et cette marchandise, quoique d'un prix plus élevé du fait des taxes prélevées par les

douanes. Donc les Vaudois vont commencer à manger du vacherin français, puisque nous ne pouvons pas satisfaire la demande.

Améliorer notre propre qualité ? Par quels moyens ? Demander aide à notre Centrale du Vacherin Mont d'Or ? Celle-ci, tenue par un seul homme qui d'ailleurs entend se retirer à plus ou moins long terme, est en pleine déconfiture. En fait, et cela nous fut toujours prouvé au cours de notre longue et difficile carrière commerciale, quand vous avez des difficultés, personne n'essayera de vous aider, on aurait plutôt tendance à vous peser un peu plus sur la tête afin que vous soyez plus vite liquidé !

Où veux-je en venir ? A rien, si ce n'est à vous montrer par ces quelques détails que le domaine du Mt d'Or, alors que toutes les personnes intéressées croient que ça tourne à nouveau parfaitement rond, est loin d'avoir retrouvé son équilibre. Bien au contraire, tant d'incertitude, de molesse, d'indifférence, de jalousies, d'erreurs, de fatalité, fera que l'on entendra parler du vacherin Mt d'Or avant qu'il ne soit longtemps. Je m'étonne même que les journalistes, si prompts ces années passées à nous torçonner des articles qui passaient en première page, nous laissent si tranquilles aujourd'hui alors qu'il y aurait en vérité de si belles choses à dire !

Quelques idées encore. Ces grosses palettes de vacherins français au lait cru et de qualité qui se déversent ou vont se déverser sur Suisse ne prouvent-elles pas quand même notre incapacité à surmonter nos difficultés ? Les spécialistes en microbes ne manquent pas, mais par contre nous font cruellement défaut dans notre secteur des hommes de poigne et intègres pour qui le domaine commercial n'a point de secrets.

D'autre part le vacherin est un produit des Charbonnières. Notre famille le défend depuis plus de soixante ans. Quatre commerces sont encore installés dans ce village qui utilisent les transports CFF de préférence, excepté sur Lausanne où les transports se font tous par camions. Notre disparition ne fortifiera certainement pas les trois autres. Ce n'est qu'une perte pour un village qui en fut l'authentique créateur.

Résumons :

- Une entreprise telle que la nôtre pratiquement condamnée.
- Déstabilisation générale de l'ensemble du commerce de vacherins Mt d'Or. La chose n'est peut-être pas encore évidente ; elle le deviendra ces prochaines années.
- Début de l'importation de Mt d'Or français d'une qualité au moins égale à la nôtre et avec un goût supérieur. M. Girardet n'irait pas vous dire le contraire. Il a gêné en un certain sens notre cause, mais il faut lui reconnaître un goût sûr et un palais raffiné.
- Affaiblissement inquiétant du rôle de notre Centrale du Vacherin Mont d'Or à Moudon.

Pour ce qui est de la déstabilisation générale, du côté archaïque de notre système de fabrication, de production et de vente, j'ai établi de grands rapports qui n'auront rien changé, à peine d'ailleurs auront-ils été lus.

D'autres que moi penseront différemment. C'est bien clair. Car en même temps que notre commerce effectue un coulage de premier ordre, une autre entreprise de notre village par exemple, quoique bien plus petite autrefois, travaille à plein régime. Mais qu'importe. J'avais à dire toutes ces choses avant que je ne me retrouve tout soudain d'une autre profession.

Je m'excuse d'avoir été si long. Mais ce pamphlet pourrait être

malgré tout, dans son imperfection, et certainement dans sa partialité, la première pièce d'un nouveau dossier. Car je peux l'affirmer encore une fois presque avec certitude, le vacherin Mt d'Or n'a pas fini de faire parler de lui!

Veillez recevoir, Monsieur, mes salutations les plus respectueuses.

Rémy Rochat
Rue du Collège 2
1343 Les Charbonnières

Corrections

- p. 4 - dans la plupart des cas
- p. 7 - du côté de la Savoie
- à notre sujet
- p. 9 - ll. Androuet, Guide du Fromage, Stock, 1971, note p. 489
- pp. 484 à 490 de son ouvrage
- portant sur le mot
- p. 12 - Paul Hugger, op. cit. p. 58. Ce vœux berger s'appelait
Emile Rochat dit Milet, frère de Jules Rochat laitier.
- Paul Hugger, op. cit. p. 3
- p. 13 - pointilleux, de trouver
- p. 14 - ce sera le chevillon
- p. 15 - Car aller au-delà, simplement, les croûtes ne le supportent
pas
- ses particularités gustatives en sont nouvelles
- en 1946 probablement à Jules-Rochat Massy du Pont par un
dénommé Milo d'Aubonne
- qu'en de rares instants." Comme quoi rien de nouveau sous
le soleil!
- p. 17 - appréhender
- ressortissants trop nombreux
- p. 19 - courants
- que les vents ont fraîchi
- s'abat
- p. 202- viscéralement indépendants
- ils se mettront
- contacts nombreux
- n'en sont pas si loin
- les Français surtout
- p. 21 - eux tous créent de cette manière, autant que les bergers
- p. 22 - père Louis, et qu'il transmettra en partie à ses descendants,
bien d'autres marchands
- p. 23 - pendant la saison d'été la plupart des vaches alpaient
tandis que le gros des chèvres demeurait au village
pour l'alimentation des familles. Ainsi trouve-t-on aux
Charbonnières, restées au hameau, pour l'été 1805:
- Ils trouvaient peut-être déjà preneurs sur le marché de
Lausanne. L'écriture suivante prouve au moins les trans-
ports occasionnels qu'on pouvait y faire:
- p. 24 - bien que beaucoup plus lourdes et volumineuses allant
jusqu'à peser plus de 2 kg
- 19. Archives de la société de laiterie du Pont déposées
aux archives du hameau du Pont.

- p. 25 - "notre" Louis-Siméon
 - se référer sérieusement
- p. 26 - Si nous ne sommes pas jusqu'au cou dans le lait et le fromage après cela, et bien alors que nous soyions pendus!
 - dans les chapitres précédents, se retrouveront plus loin au fil des pages, eux ou leurs descendants.
 - il faut le faire soi-même, ce qui advint dans bien des cas.
 - compte à l'évidence, inutile de poursuivre, c'est bien
 - avec les villes de l'arc lémanique, développera la production du vacherin d'une manière si rapide.
- p. 28 - qu'on ne saurait prendre pour argent comptant, car reposant sur la simple tradition orale et nullement étayée par un écrit quelconque.
 - (renseignements fournis par M. Pierre-André Reymond, secrétaire communal du Chenit)
- p. 29 - = 1815 pour les débuts supposés sur sol français de la fabrication du vacherin
- p. 31 - nous nous devons pourtant de garder
 - Samuel Rochat de l'Epine, élève de Jules-Jérémie Rochat en 1868.
- p. 32 - 28. S. Berdez, notice sur l'industrie agricole et manufacturière de la Vallée de Joux, Lausanne, 1835, pp. 312 et 313.
- p. 33 - L'air est bon, l'altitude aiguise l'appétit, à moins que l'on ne puisse croire qu'en ces villages perdus il y a encore des gens qui crèvent de faim!
- p. 34 - 29. Slogan publicitaire dont on ignore l'origine.
 - 30. Dictionnaire du Canton de Vaud, 1888, p. 278.
 - 31. Albin Rochat-Michel, "L'affaire postale des Charbonnières", 1931, p. 4.
- p. 35 - commerçant de fraîche date et opportuniste de première,
- p. 36 - lequel en cette époque n'est jamais qualifié de Mont-d'Or
 - toujours considéré
 - fromage (gruyère).
- p. 38 - les quantités de vacherins fabriqués sur les alpages
 - Fabrications cependant très limitées dans le temps,
 - Donc première fabrication en commun. Ce fait mérite attention
- p. 40 - Moïse Rochat de la Cornaz, vacherins vendus au prix de
 - Nécessitant
- p. 41 - 36. Procès-verbaux de la société de laiterie des Charbonnières, registre des années 1865 à 1873.
- p. 42 - Vous le devinez sans peine. Sapeur vint chercher ses vacherins comme à l'ordinaire. Juste eut-il le droit d'en sortir quarante qu'il put vendre directement aux sociétaires. Pour le reste, bernique. Faut leur faire les pieds, à ces marchands!

- p. 42 - Souvenons-nous quand même par ailleurs qu'à l'époque le vacherin était
- société de laiterie érigé, on s'en souvient, en 1834, est démoli pour être reconstruit entièrement à neuf.
 - augmente encore, et du fait de la quantité, ne pourront plus être misés que par un seul marchand. Ils s'y mettront à plusieurs. On trouve ainsi en 1881:
- p. 43 - Rapport brut par litre
- Prix de vente par 50 kg
 - Rapport brut par litre
 - Mais faites donc du vacherin à la place du fromage, Messieurs! La chose allait bientôt être entendue par la plupart des laitiers du Pied du Jura.
- p. 44 - D'autres encore entrèrent bientôt dans la danse.
- ces marchands ne s'étendirent en conséquence, celle-ci demeurant groupée et forte aux Charbonnières
 - surtout en hiver
 - 39. Celle-là même qui servait autrefois à la contrebande.
- p. 45 - une première mouture
- Qui devait accompagner l'expédition de matériel et de vacherins qui y prendrait place.
 - (dans le dessin) Laiterie des Charbonnières, spécialité de vacherins
- p. 46 - L'expression est belle. Profitons-en. On n'a pas encore sorti la cuillère.
- Si la société participe à cette exposition de Zürich, comme elle l'avait aussi fait avec les trois précédentes, elle n'en avait pas moins négligé la toute première.
 - expositions suivantes où elle y connut le succès.
 - l'histoire du gruyère de Bodmer et Ruffieux, op. cit. pp. 296 et 297
- p. 47 - on entend parler pour la première fois de subsides.
- Toutes choses qui permettraient cependant un jour à ses fils de vous raconter l'histoire du vacherin que complètent aussi bien sûr, l'un ne pouvant pas aller sans l'autre, des histoires de vacherins!
- p. 49 - d'une part par les comptes de la famille Charpentier où la différence entre les prix des vacherins suisses et français n'est guère sensible:
- p. 50 46. Archives de la société de laiterie du Pont.
- p. 51 - Des statuts sont créés. Les originaux nous sont inconnus. Un brouillon établi par Jules-Jérémie Rochat cependant nous les révèle:
- concordataires
 - (article biffé)

- p. 52 - (article biffé)
- Un règlement concernant la fabrication et les détails dans lesquels ne peuvent entrer les présents statuts sera élaboré par le comité et approuvé par les sociétés.
- p. 54 - Votre dévoué E(mi) Le Meylan
- Dernier sursaut. Car dans les faits la société ne reviendra pas sur sa décision.
- p. 55 - Cette association
- p. 56 - plus approfondie
- p. 57 - et son frère Frédéric fils de Henri-Frédéric
- p. 58 - La qualité bien entendu, et malgré ces très belles directives, n'est pas toujours au rendez-vous. Preuve en est:
- La clientèle des fils à Jules-Moïse est très diversifiée, mais elle est composée surtout de petits clients. Parmi les plus importants, outre Jules Henri à Lausanne, Edmond Henri à Genève et Chardonnens à Fribourg, il y a Mme Veuve Rigoud à Lausanne:
- p. 59 - à laquelle aussi parfois rendait visite sa mère.
- ...
Dans l'attente de vous lire je vous adresse, Madame,
mes sincères salutations. Sel Rochat
- p 61 bis
- 48. Texte de Georges Rochat d'Alphonse. Cette exposition eut lieu en 1906.
- p. 66 - son fromager qui fabriquait quelque part sur les alpages,
- que nous ne pouvons malheureusement pas lui attribuer
- p. 70 - bon nombre de pièces, plutôt que sur la table
- p. 71 - tout exprès pour cet usage
- p. 73 - Eric Rochat
- en 1954, E Wilfrid Rochat, devant la nécessité
- p. 75 - 54. D'après deux articles du Producteur de lait datés du vendredi 7 mars 1980, et signés F.M. et François Walter.
- p. 76 - Dès l'après-saison
- Pierre Farday Construire 21 déc. 1977
- p. 77 - pour gagner notre croûte, mais pour faire plaisir au consommateur qui est en même temps un gastronome. Uniquement!
- p. 78 - 55. B. Debétaz: Adieu soleil, bonjour vacherin, 24 H., du 19 octobre 1979.
- p. 79 - ou encore Magnenat, Goy et consorts.
- quand même
- p. 81 - gras en 1914-1918, encore en 1939-1941, elle n'était plus que de 1:1,5 en automne 1942

- p. 83 - désormais de soustraire ne serait-ce qu'une seule goutte
 - écrite en trois exemplaires et au moins trois mois à l'avance. Et par ailleurs sans aucune chance d'être agréé.
 - impressionner autrement notre homme qui écrit encore:
- p. 87 - volontairement
- p. 93 - en y versant le caillé, a grandement facilité cette opération.
 - Le caillé est retiré des moules. Il forme une masse suffisamment ferme pour être tenue dans les mains
- p. 93 bis
 - "Le vacherin entre dans sa réalité". G.H.
- p. 99 - Ce qui n'empêchera quand même pas au vacherin d'être thermisé quelque dix ans plus tard.
- p. 102 - bois humide et collante dont le péclet était rouillé, nous étions enveloppés
- p. 103 - S~~e~~ tenaient-là
 - semaine d'où émanait déjà
- p. 104 - son long fil noir crevassé dans lequel vous vous emmêlez sans cesse
- p. 105 - Banderet une trentaine, "ça ne tire pas"!
 - tous horlogers, on est délicat du palais, difficile, voire pénible
- p. 106 - et qui se racontaient entre eux depuis des lustres en nous attendant... des histoires de vacherins!
- p. 107 - pleine et rebondie, bien rouge, voire pouponne, de Rûti, dans le canton de Perne!
- p. 111 - tout à l'heure qui ^{le} laissait présager
- p. 112 - On crée donc un emballage tout exprès: la boîte à vacherin.
 - gros rabot dit varlope*, et avec lequel, en quelque sorte,
 - Suivez à nouveau le guide
 - 65. Dite "targe" sur sol français. Nom féminin
- p. 113 - Juste la radio qui n'empêche pas de monter.
 - en vitesse et avec une humeur qui ne porte pas à la rigolade
- p. 114 - 66. Annette Dépraz, idem.
- p. 115 - les roues de nos chars à échelles*! Voyez le genre.
 - Son homme à elle, pas trop dégnioulé*, qui lui amène
 - empile les boîtes, les arrange dans des sacs qu'il mène au fond de la remise ou de la grange.
 - d'où dépassent quelques rares cheveux blancs un brin hirsutes.
- p. 116 - Messieurs les affineurs refusent, ne serait-ce que
 - ces gagne-petits où il y a scission. Car s'il y a les purs et durs
 - monter leurs boîtes eux-mêmes

117. - Pour la production des fournitures

- Boîtes dès lors fabriquées par la scierie de Vaulion, Goy père et fils, par celle de Jean-Jacques Meylan à l'Abbaye et par Crettin de Bois d'Amont, le plus rusé de tous! Faut voir comme ça crache, par là-bas, et comment il fait valser ses ouvrières! Ça rend peu chez les Suisses? Ils n'ont qu'à aller y prendre de la graine!

p. 119 - 67. Gilbert Hermann. Les Charbonnières, capitale du vacherin. On y fabrique un million de boîtes par année. 24 H. du jeudi 18 janvier 1973.

p. 121 - D'où une certaine disparité dans les prix.

- certaines pour la Centrale qui avait lutté en vain.
- pour obtenir des prix plus acceptables

p. 123 - quant à eux ne désarmaient pas. Toujours à l'affût

p. 125 - qu'il aura eu soin de recouvrir d'un sac de jute - la poix* sur la nuque et dans les cheveux, ce n'est pas ce qu'il y a de plus agréable -, de son lieu de travail

p. 127 - d'origine et de la détermination des caractéristiques propres

- les prix qui étaient pratiqués en France,
- l'avantage du change, rendaient cette importation
- La demande stimulée par une utilisation

p. 128 - et d'un grand crochet

- ce travail, serpe et tourne-plot.
- vous entoure et qui vit, et bien entendu une bonne burette d'huile de coude.
- qui ébranchent ou qui abattent
- Un beau métier quand même? Peut-être que oui. Mais alors n'y partez pas les jours de pluie!

p. 129 - déjà, y vendaient outre fromages, tommes et chevrotins, des vacherins. Mais ils n'y descendaient pas la hotte sur le dos comme se plut à le dire souvent J.P. Mac

- Non, Samuel et Frédéric Rochat louaient plutôt les services
- personne ne nous le dira jamais, car les photos d'une telle épopée ne se trouvent naturellement pas.
- 74. 24 H du 14 novembre 1974. "Le by-night des vacherins vaudois pour qu'ils soient coulants à Paris", par J.-P. Mac.

p. 130 - Par conséquent les pliures sautent. Les vacherins s'écrasent. Et ça réclame. Et personne n'est content. L'affineur encore moins qui fera toujours les frais de la casse.

p. 131 - puisque l'essentiel de la fabrication se donnait dans les laiteries du Pied du Jura qui n'avaient guère accès au chemin de fer et que l'on joignait plus facilement avec chars et chevaux, et bientôt par camion.

- Quoiqu'il en soit, dès 1886 le chemin de fer permet à la Vallée de s'ouvrir non plus seulement sur Lausanne et les villes de la Côte, mais aussi sur toutes les agglomérations importantes du pays.

- p. 131 - Ainsi en 1902 la maison Rochat-Golay du Pont expédie à:
- Belle aubaine en des régions où l'on utilisait
 - qui remplaçait ainsi
 - Ah! elle est belle, la reconnaissance!
- p. 132 Car les marchés de Vaud, de Genève
- ne pouvait plus se faire en Suisse que sur le Valais et Rribourg et sur la Suisse-allemande.
 - Progression qui se fit aussi, dès les années 1960
- vacherins par sa région du Haut-Doubs.
- p. 133 - une solide renommée, dans un premier temps au détriment même de la production française, put autoriser des ventes si fortes qui allèrent jusqu'à libérer, dans le meilleur des cas, le marché intérieur de plus du 15 % de la production totale.
- Cette exportation naturellement ne peut pas être autorisée
- p. 134 - au contraire plus durs que le bois des forêts de la région dont ils proviennent!
- p. 135 - 76. Rimes vaudoises lues à Genève le 20 janvier 1910 par Alfred Dufour et éditées dans une plaquette: "Tsi No", Genève, A. Eggismann & Co, Editeur, 1 Rue Centrale 1, 1910.
- p. 138 - avec les avantages et les inconvénients
- sur ordinateur! Il colpo di mano, ancora e sempre!
- p. 140 - S'il pleurait, il ne refusait pas souvent.
- p. 141 - consacrés aux divers produits.
- d'enfisiquer* le client de temps en temps
 - On sait en tous cas de façon précise que les Rochat-Charpentier, eux, à la fin du siècle passé,
 - avec une première fois 8 boîtes de vendues sur 29 et une seconde seulement 5 sur un nombre indéterminé.
- p. 142.--content de ceux qu'il avait achetés précédemment, durs comme
- 77. Marcel Golay, "Quelques bonnes vieilles histoires de la Vallée", le Pèlerin, 1990, p. 34.
- p. 144 - On s'intéresse aux prix. Quand on les découvre sur le couvercle, on manque de tomber à la renverse.
- il absorbe la bonne chaleur, on ne peut pas s'empêcher de lui dire:
 - Une belle fin, en somme.
- p. 145 - ils s'apitoient. Lui pas, il encaisse!
- Il faut bien qu'il puisse gagner lui aussi sa vie.
- p. 146 - C'est même plus que possible!
- 78. Benjamin Vallotton, "Ferme à vendre", Lausanne, ~~Editham Vie~~, 2e édition, 1953, p. 92.
- p. 147 - En fin de chapitre le tableau des plus importantes de ces personnalités comblera en quelque sorte cette lacune.

- p. 151 - Tout cela alors même que les grandes surfaces
- suffisamment attractifs sans pouvoir remédier d'une quelconque manière à cet handicap. Car entre eux et les producteurs il y avait les grossistes.
- p. 152 - C'était ^{aussi} le temps où les voitures se multipliaient et permettaient à chacun de se déplacer pour des achats importants dans les grands centres en périphérie des villes où ils étaient désormais établis.
- Reconnaissons quand même qu'il était plus rentable pour l'affineur de livrer
- p. 153 - elle était utile et nécessaire.
- dont nous n'avons pas retrouvé la trace
 - ainsi que différentes émissions radio. Faire le recensement de toute cette production, complétée par les innombrables reportages parus dans les journaux du pays, ne serait pas inintéressant. Alors, à qui l'honneur ?
 - 83. 9e rapport de gestion, 1959-1960, p. 10
- p. 154 - jamais réalisée sur notre produit.
- Celle-ci, on l'a déjà vu, se donne de septembre à février-mars. Non arbitrairement comme on le croit parfois, mais par nécessité
 - consommateur en a fait une tradition inaliénable. Non seulement il ne veut pas en sortir, mais aussi il lui faut l'arrivée
 - par un début d'année
- p. 155 - qui se posaient au sujet de son fromage.
- p. 156 - dégustations. Qui n'eurent jamais lieu. Non, pas un kg de vendu pendant toute la durée de l'exposition. Marchandise qui cependant, une fois la saison revenue
- p. 156 - année - production totale - nombre de fromager - nombre de fabricants-affineurs - nombre d'affineurs - prix au fabricant - prix au détaillant -
- p. 157 - de la vie d'affineur telle qu'il la pratiquait ?
- arrivant de tous les horizons de ce vaste pays de Vaud.
- p. 158 - ainsi le veut la tradition, par une solide verrée en laquelle la fatigue de la journée aidant, on finit par ne plus pouvoir se décoller de sa chaise!
- encore bien là, et toujours aussi belle qu'ils l'avaient laissée! Sait-on jamais, avec ces gommes*!
 - Professionnels qui furent, n'en doutons pas, les vrais héros de cette épopée du vacherin, les vrais animateurs de cette branche économique laitière si en marge
 - qui devons nous lever de bonne heure 365 jours par an ?
- p. 159 - on se retrouvait quand même deux ou trois fois l'an. Pour fixer des prix que tout le monde promettait de respecter
- Ainsi passaient les années. Dans une très saine ambiance. Qui, si elle n'offrait pas toujours la sérénité maximale, avait au moins l'avantage de stimuler les ventes!
 - 88. Sillon romand du 12 mars 1982. "Naissance d'une association. Le vacherin Mont d'Or se protège". Article signé G.H.

- p. 161 - les difficultés de l'heure. Il estimait que l'importante quantité de vacherins alors produite contribuait
- laitiers concernés, offriraient des informations surprenantes sur cette grande période de l'histoire
- p. 162 - un développement plus conséquent. Elle révélerait
- marchands de vacherins, pour obtenir
- p. 165 - eurent d'autres conséquences
- un supplément de commandes
 - Car l'introduction de la thermisation de la presse où l'on put lire:
 - Article où était dénoncée la volonté tenace
 - Et où l'auteur concluait:
 - trop prononcée et offrant une pâte collante
- p. 166 - Tels furent les titres, manchettes en conséquence, qui saluèrent l'arrivée du nouveau vacherin. Et qu'illustrèrent les dessins de Bürki qui avait désormais trouvé avec notre produit une sacrée source d'inspiration. Presque un gagne-pain!
- p. 167 - Le calme avant la tempête en quelque sorte.
- Ce ne furent que les journaux du 14 novembre 1987 qui révélèrent
 - 93. 24 H. du samedi-dimanche 15 novembre, article signé J.-P. Mac.
- p. 168 - A la suite de quoi, M. Christian Golay, président de l'Union vaudoise des marchands de vacherins, déclarait:
- Mais le bal ne commença véritablement que le lendemain. Nul besoin alors d'orchestre pour danser!
 - Ciel bas et gris. Pieds gelés et non pas nickelés, bouts des doigts glacés, cela ne présageait-il pas le pire ?
- p. 169 - de mémoire d'homme et d'aussi loin que l'on s'en souvienne, on a jamais vu ça!
- alors même que d'habitude se font les encavages pour Noël.
 - dans les caves, ce fut la réception des journalistes qui accoururent presque en autocar au village. Presse écrite, radio, télévision, même la RAI qui débarqua avec armes et bagages venue tout exprès d'Italie.
 - Et cette affaire listéria ne fut somme toute
- p. 170 - la destruction massive des stocks ?
- p. 171 - Il s'agissait tout de même de son propre fromage. Bien que cela fut ressenti par beaucoup comme un véritable coup de poignard dans le dos.
- p. 173 - Ce pays, fermé plus encore que ne l'était soi-disant la Vallée de Joux, ayant une production qui devait être essentiellement consommée sur place.
- et se ravitaillèrent en 1882-1883 notamment chez Simon Lorrin et François Guyon de la région de Mouthe.

- p. 173 - Louis Golay, en 1883 également, achète des vacherins à Emile Carrez de Mouthe.
Tandis que Jules-Moïse Rochat dit Saïset, aidé de ses deux fils Louis et Samuel, commerça plus tard avec E. Michaud, négociant à Chaux-Neuve, avec qui néanmoins les relations ne durent pas toujours être au beau-fixe.
- p. 174 - la pente qu'avec une lenteur désespérante.
- qui avait même pu être de 127 000 kg en 1971.
- p. 176 - considérer que cette extraordinaire progression française ne put se faire que grâce surtout à des maisons qui adoptèrent des méthodes
- qui ne laissaient que les miettes à la grande masse des autres producteurs
- énorme créé en France autour du vacherin l'a véritablement fait connaître.
- une prudence excessive l'a emporté, et de loin, sur le goût et l'attrait d'un bon fromage.
- p. 177 - Mais un Louis Marius Rochat des grands jours, pourtant du même bord politique, veillait. Et en tant que rapporteur de la commission vacherin, défendit brillamment le projet: "en invoquant le caractère exceptionnel, tant de la mesure de suspension que des circonstances qui l'ont provoquée et du dédommagement qui en découle, il démontra que ce cré-dit était indispensable à la résurrection du vacherin dont il rappela la place dans notre patrimoine gastronomico-culturel... Son vivant plaidoyer en faveur du maintien de cette spécialité traditionnelle vaudoise toucha l'auditoire qui n'écoula plus les voix de la rigueur financière, mais céda aux élans de son coeur... 105.
- p. 178 - Le vacherin fut alors tenu à bout de bras par le canton de Vaud qui vit la nécessité
- p. 180 - marchandise menacée à tout moment d'être éliminée
- familles qui l'affinaient
- moins brève échéance
- p. 181 - s'empêcher dès aussitôt de concevoir
- des affineurs pour la proposer, sous une marque commune, aux clients traditionnels. Mais là aussi elle recula
- tout au moins avant l'apparition de la listéria
- la rentabilité n'est pas évidente
- p. 182 - petits sagoins!
- d'entr'eux qui fournissaient un même affineur
- p. 183 - lira-t-on dans un journal
- Et alors, tant de recherches, d'assemblées, tant d'investissements, tant d'articles et tant de soucis, tout cela pour rien ? Car s'il ne s'agissait certes que d'un cas isolé, celui-ci nécessitant tout de même la destruction de 8 tonnes de vacherins, ce fut à nouveau un grand coup de bâton dans la fourmillière.

- p. 183 - La grande barque du vacherin Mont-d'Or coule à pic sur le lac de Joux. A la surface duquel flottent des boîtes auxquelles s'agrippent désespérément les passagers en perdition, à l'évidence nos pauvres Combiens!
- p. 184 - qu'ils croient être assurément
- pour épater les copains, un bien coulant de derrière les fagots!
 - Les affineurs avaient peu fabriqué
 - Ils vont manquer de marchandise!
- p. 185 - quelque fabricant, le vacherin serait réapparu.
- est inimitable, il est aussi indéboulannable!
 - A la suite des événements de 1987 j'avais pu écrire, ce que bien évidemment personne ne lut:
- p. 186 - entières courant à leur perte
- l'érosion se poursuivra donc. Et un jour
 - les étapes dans ce livre.
- p. 187 - Le vacherin dans tous ses états
- emballages de même bois
 - 117. D'après Jeanny Gaillard, op. cit. p. 5
- p. 189 - ou râpées.
- Une fois de plus si possible n'enlevez pas la croûte.
 - ils sont soumis, que de le faire.
- p. 190 - pour un repas plus léger avec ^{verte}salade et pomme de terre
- p. 192 - mais ne nous quittons pas encore. Restons ensemble pour écouter l'étonnante, l'ingroyable, la fabuleuse histoire de l'arbre à vacherins ¹¹⁸.
- de toute l'existence du vacherin dont l'histoire connue se termine ici. Eh oui! Car il y a une FIN à tout.
 - 118. Parue dans la Revue de la Confrérie du Guillon et des vins vaudois, no 53 - février 1985. Reproduite avec l'autorisation de l'auteur.
- p. 197 bis
- tout ça, moi. C'est la dernière année. La toute dernière!
 - au tranche-légumes
 - C'était le bon vieux temps!
- p. 193 - Jules-Moïse Rochat, un homme d'autrefois (1827 - 1904)
- Grand-père Jules, qui aurait participé, suivant son dire à mon égard, à la guerre du Sonderbund en 1847, était un homme
- p. 194 - à cet égard de nombreuses années municipal
- p. 195 - du voyage de retour
- ces arrêts prolongés l'auraient mis dans de sérieuses difficultés financières. Situation dont les angoisses
 - s'en souvinrent leur vie durant et les poussa tous vers des professions marchandes solides menées avec rigueur ou l'argent est vraiment considéré comme le nerf de la guerre.

- p. 195 - Propos rapportés au XXe siècle par Paul Candaux, lui aussi marchand de vacherins.
- p. 197 - Wilfrid Rochat s'en est allé (+ 1956)

Petit dictionnaire

- p. 1 - sont excessivement difficiles à trouver
- n'ayant plus de ce fait l'humidité nécessaire pour maintenir ensemble les différentes pièces qui les composent.
 - Pof, plus de jus!
- p. 2 - la plus implantée dans les hameaux de la Frasse et de Fontaine aux Allemands ou les Cart, les Guignard, les Lugin et les Reymond en étaient de grands spécialistes.
- gueulée
- p. 3 - Ou caillets, n. m. pl.
- p. 4 - Creux Martinet: nom de lieu. Ruclon du village des Charbonnières situé juste avant Bonport, au bord du lac Brenet, cavité qui servait d'entonnoir autrefois et que l'on remblayait de telle manière.
- p. 6 - Et non les néophytes que nous étions alors!
- p. 7 - que l'on servait autrefois pour cet usage avant l'introduction de la machine
- p. 9 - présenté un certain danger.
- encore en vigueur
- avec courage
- le Mont-du-Lac au Pont
 - sur les couvercles aussitôt après leur chantournage
- p. 10 - Ces bâtisses
- dont certains possédèrent même deux, voire trois sociétés de ce genre.
 - Mistoufle: n. f. Débâcle, purée, période de difficultés commerciales.
 - les monnaies les plus courantes du siècle passé sont: le kreutzer ou kruz, la rappe
- p. 11 - opération qui se pratique à 620

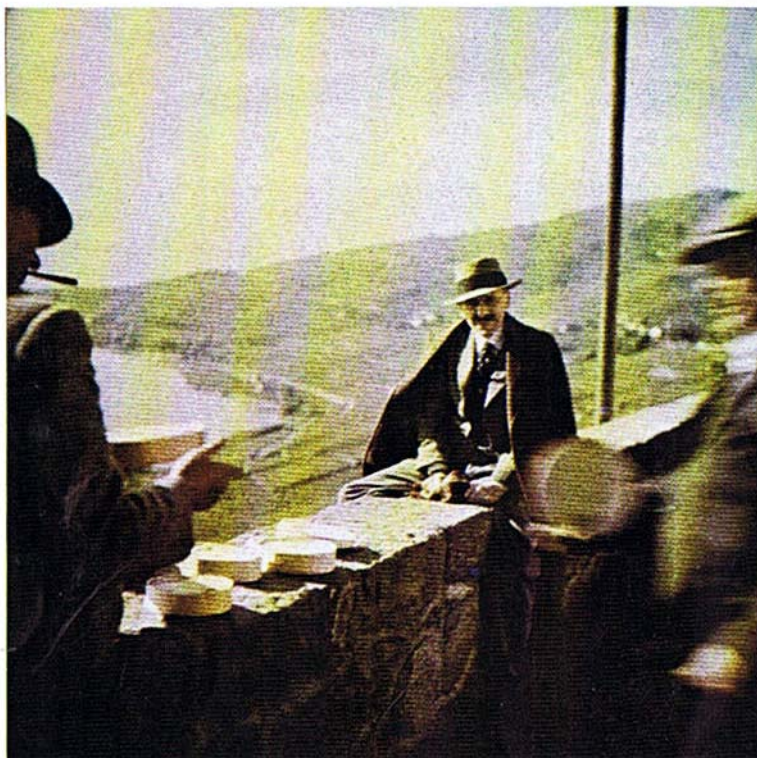




Nous sommes heureux de pouvoir offrir à nos adhérents une série de quatre documents inédits et uniques.



Photos Gustave Roud. Propriété Fondation C. F. Ramuz.
(Reproduction interdite)



Il s'agit des seules photographies en couleur de Ramuz. Prises, en diapositives, par Gustave Roud en 1932, sur la route de la Corniche, elles montrent C. F. Ramuz et l'éditeur H.-L. Mermod installés sur un mur, près de la Crochettaz. Dans le fond, les vignes et la baie de Cully, le pays ramuzien par excellence. C'est l'automne.

S'arrête un marchand de fromages, qui étale sur le mur les premiers vacherins de la saison et les présente à ces messieurs. Ah! le geste du doigt de Ramuz tâtant la croûte rose d'un vacherin dans sa boîte de sapin!...

